

**„1.11.  
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV  
a  
34 811 01  
CUKRÁSZ  
SZAKKÉPESÍTÉSHEZ**

**I. A szakképzés jogi háttere**

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet és
- a 34 811 01 számú, Cukrász megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

**II. A szakképesítés alapadatai**

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 01.

Szakképesítés megnevezése: Cukrász

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás - turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

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

**III. A szakképzésbe történő belépés feltételei**

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

vagy iskolai végzettség hiányában

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

Szakmai előképzettség: —

Előírt gyakorlat: —

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

**IV. A szakképzés szervezésének feltételei**

**Személyi feltételek**

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

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

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
-	-

### Tárgyi feltételek

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

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

### V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A szakközépiskolai képzésben a heti és éves szakmai óraszámok:

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	713 óra/év	25,5 óra/hét	791 óra/év
Összesen:		2343 óra		2583 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	977 óra/év	35 óra/hét	1085 óra/év
Összesen:		2271 óra		2505 óra

Jelmagyarázat: ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszása évfolyamonként

2változat		Szakközépiskolák 2017. szeptember 1-jétől, 3+2 évfolyam													
Testnevelés heti 3 óra		Nappali tagozat													
Évfolyam/		9.		10.		11.		9-11. éves összes	12.		13.		12-13. éves összes	9-13. éves összes	
		heti	éves	heti	éves	heti	éves		heti	éves	heti	éves			
Magyar – Kommunikáció		2+1	72+36	1+1	36+36	+1	+31	191						191	
Magyar nyelv és irodalom									6	216	6+1	186 + 31	433	433	
Idegen nyelv		2	72	2	72	2+1	62+31	237	6+1	216 + 36	6+1	186 + 31	469	706	
Matematika		2+1	72+36	1+1	36+36	+1	+31	211	6+1	216 + 36	6+1	186 + 31	469	680	
Társadalomismeret		2	72	1	36			108						108	
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek									4	144	5	155	299	299	
Természetismeret		3	108					108	2	72	0	0	72	180	
Informatika									2	72	2	62	134	134	
Testnevelés*		3	108	3	108	3	93	309						309	
Testnevelés és sport									5	180	5	155	335	335	
Osztályközösség-építő Program		1	36	1	36	1	31	103	1	36	1	31	67	170	
Közismereti összes óraszám - kötelező		15	540	9	324	6	186	1050	32+2	1152 +72	31+3	961 +93	2278	3328	
Cigány kisebbségi népismeret		+1	+36			+0,5	+15,5	51,5	1	36	2	62	98	149,5	
Szabad órakeret**		1	36			1,5	46,5	82,5	3	108	5	155	263	345,5	
Közismereti összes óraszám (kötelező és szabadon választható)		16	576	9	324	7,5	232,5	1132,5	35	1260	36	1116	2376	3508,5	
Heti 2 testnevelés óra átcsoportosítása		+2	+72	+2	+72	+2	+62	+206						206	
Összesen:		18	648	11	396	9,5	294,5	1338,5	35	1260	36	1116	2376	3714,5	
		34 811 01 Cukrász szakképesítés 3 éves, nappali rend szerinti képzés, heti óraszámos óraháló 2017. szeptember 1-jétől													
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással													
		NAPPALI													
		1/9. évfolyam		2/10. évfolyam		3/11. évfolyam		3-11.évf. összesen							
		36 hét		36 hét		31 hét									
		heti	éves	heti	éves	heti	éves								
	Összesen	14,5			23			23							
A fő szakképesítésre vonatkozóan:		Összesen	9,5	342	5,5	198	5,5	170,5	710,5						
11499-12 Foglalkoztatás II.		Foglalkoztatás II.		0		0	0,5	15,5	15,5						
11497-12 Foglalkoztatás I.		Foglalkoztatás I.		0		0	2	62	62						
11561-16 Gazdálkodási ismeretek		Vendégglátó gazdálkodás	2	72	1	36	1	31	139						
11518-16 Élelmiszerismeret		Általános élelmiszerismeret	1,5	54	1	36	1	31	121						
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek		Élelmiszerbiztonságról általában	0,5	18		0		0	18						
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek		Vendégglátás higiéniája		0	0,5	18		0	18						
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv		Cukrász szakmai idegen nyelv	1	36	1	36		0	72						
11522-16 Cukrász szakmai feladatok		Cukrász szakmai ismeretek	4	144	2	72	1	31	247						

11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Szakrajz	0,5	18		0		0	18	
<b>Szakmai elmélet összesen:</b>		<b>9,5</b>	<b>342</b>	<b>5,5</b>	<b>198</b>	<b>5,5</b>	<b>170,5</b>	<b>710,5</b>	
<i>A fő szakképesítésre vonatkozóan:</i>	<i>Összesen</i>	<i>5</i>	<i>180</i>	<i>17,5</i>	<i>630</i>	<i>17,5</i>	<i>542,5</i>	<i>1352,5</i>	
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai gyakorlat	5	180		0		0	180	
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai üzemi gyakorlat		0	17,5	630	17,5	542,5	1172,5	
<b>Szakmai gyakorlat összesen:</b>		<b>5</b>	<b>180</b>	<b>17,5</b>	<b>630</b>	<b>17,5</b>	<b>542,5</b>	<b>1352,5</b>	
<b>Szakmai elmélet és gyakorlat összesen</b>		<b>14,5</b>	<b>522</b>	<b>23</b>	<b>828</b>	<b>23</b>	<b>713</b>	<b>2063</b>	
	Szakmai számítástechnika (Elmélet)	0,5	18	1	36	1	31	85	
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai gyakorlat	2	72					72	
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai üzemi gyakorlat			1	36	1,5	46,5	82,5	
<b>Szakmai szabad sáv összesen:</b>		<b>2,5</b>	<b>90</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>2,5</b>	<b>77,5</b>	<b>239,5</b>	
<b>Szakmai elmélet összesen szabad sávval:</b>		<b>10</b>	<b>360</b>	<b>6,5</b>	<b>234</b>	<b>6,5</b>	<b>201,5</b>	<b>795,5</b>	
<b>Szakmai gyakorlat összesen szabad sávval:</b>		<b>7</b>	<b>252</b>	<b>18,5</b>	<b>666</b>	<b>19</b>	<b>589</b>	<b>1507</b>	
<b>Szakmai elmélet és gyakorlat összesen szabad sávval:</b>		<b>17</b>	<b>612</b>	<b>25</b>	<b>900</b>	<b>25,5</b>	<b>790,5</b>	<b>2302,5</b>	
<b>Összefüggő szakmai gyakorlat összesen:</b>			<b>140</b>		<b>140</b>			<b>280</b>	
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak.)		Szakmai elmélet aránya: $2343 - 1507 - 280 = 710,5 / 30\%$ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: $2343 - 710,5 = 1632,5 / 70\%$						<b>2343</b>	
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak. és szabad sáv)		Szakmai elmélet aránya: $2582,5 - 1507 - 280 = 795,5 / 31\%$ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: $2582,5 - 795,5 = 1787 / 69\%$						<b>2582,5</b>	
		752	1040	790,5	2582,5				

2változat		Szakközépiskolák 2017. szeptember 1-jétől, 3+2 évfolyam												
Testnevelés heti 3 óra		Esti tagozat												
Évfolyam/	9.		10.		11.		9-11. éves összes	12.		13.		12-13. éves összes	9-13. éves összes	
	heti	éves	heti	éves	heti	éves		heti	éves	heti	éves			
Magyar – Kommunikáció		1+1	36+36	0,5+1	18+36	+1,5	+46,5	172,5						172,5
Magyar nyelv és irodalom									3 +1	108+36	3 +1	93+31	268	268
Idegen nyelv		1	36	1	36	1	31	103	3 +1	108+36	3 +1	93+31	268	371
Matematika		1+1	36+36	0,5+1	18+36	+1,5	+46,5	172,5	3 +1	108+36	3 +1	93+31	268	440,5
Társadalomismeret		1	36	0,5	18			54						54
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek									3	108	3	93	201	201
Természetismeret		1,5	54					54	1	36	0	0	36	90
Informatika									1	36	1	31	67	67
Testnevelés*														0
Testnevelés és sport									0	0	0	0	0	0
Osztályközösség-építő Program		0,5	18	0,5	18	0,5	15,5	51,5	0	0	0	0	0	51,5
Közismereti összes óraszám - kötelező		6	216	3	108	1,5	46,5	370,5	14+3	504+108	13+3	403+93	1108	1478,5
Cigány kisebbségi népismeret		+1	+36	+0,5	+18	+0,5	+15,5	69,5	1	36	2	62	98	167,5
Szabad órakeret**		3	108	2,5	90	3,5	108,5	306,5	4	144	5	155	299	605,5
Közismereti összes óraszám (kötelező és szabadon választható)		9	324	5,5	198	5	155	677	18	648	18	558	1206	1883
Heti 2 testnevelés óra átcsoportosítása														0
Összesen:		9	324	5,5	198	5	155	677	18	648	18	558	1206	1883
		34 811 01 Cukrász szakképesítés 3 éves, esti munkarend szerinti képzés, heti óraszámok óraháló 2017. szeptember 1-jétől												
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással												
		ESTI												
		1/9. évfolyam		2/10. évfolyam		3/11. évfolyam		3-11.évf. összesen						
		36 hét		36 hét		31 hét								
		heti	éves	heti	éves	heti	éves							
	Összesen													
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	4,5	162	3	108	3	93	363						
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.		0		0	0,5	15,5	15,5						
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.		0		0	0,5	15,5	15,5						
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	1	36	0,5	18	1	31	85						
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	1	36	0,5	18	0,5	15,5	69,5						
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	0,5	18		0		0	18						
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiénijája		0	0,5	18		0	18						
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Cukrász szakmai idegen nyelv	0,5	18	0,5	18		0	36						
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai ismeretek	1	36	1	36	0,5	15,5	87,5						
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Szakrajz	0,5	18		0		0	18						
Szakmai elmélet összesen:		4,5	162	3	108	3	93	363						
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	2,5	90	8,5	306	9	279	675						
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai gyakorlat	2,5	90		0		0	90						

11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai üzemi gyakorlat		0	8,5	306	9	279	585	
<b>Szakmai gyakorlat összesen:</b>		<b>2,5</b>	<b>90</b>	<b>8,5</b>	<b>306</b>	<b>9</b>	<b>279</b>	<b>675</b>	
<b>Szakmai elmélet és gyakorlat összesen</b>		<b>7</b>	<b>252</b>	<b>11,5</b>	<b>414</b>	<b>12</b>	<b>372</b>	<b>1038</b>	
	Szakmai számítástechnika (Elmélet)		0		0		0	0	
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai gyakorlat	1,5	54		0		0	54	
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai üzemi gyakorlat		0	1	36	1	31	67	
<b>Szakmai szabad sáv összesen:</b>		<b>1,5</b>	<b>54</b>	<b>1</b>	<b>36</b>	<b>1</b>	<b>31</b>	<b>121</b>	
<b>Szakmai elmélet összesen szabad sávval:</b>		<b>4,5</b>	<b>162</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>3</b>	<b>93</b>	<b>363</b>	
<b>Szakmai gyakorlat összesen szabad sávval:</b>		<b>4</b>	<b>144</b>	<b>9,5</b>	<b>342</b>	<b>10</b>	<b>310</b>	<b>796</b>	
<b>Szakmai elmélet és gyakorlat összesen szabad sávval:</b>		<b>8,5</b>	<b>306</b>	<b>12,5</b>	<b>450</b>	<b>13</b>	<b>403</b>	<b>1159</b>	
<b>Összefüggő szakmai gyakorlat összesen:</b>			<b>70</b>		<b>70</b>			<b>140</b>	
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak.)		Szakmai elmélet aránya: $1178 - 675 - 140 = 363 / 31\%$ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: $1178 - 363 = 815 / 69\%$						<b>1178</b>	
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak. és szabad sáv)		Szakmai elmélet aránya: $1299 - 796 - 140 = 363 / 28\%$ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: $1299 - 363 = 936 / 72\%$						<b>1299</b>	
		376	520		403		1299		

		34 811 01 Cukrász szakképesítés 2 éves, nappali munkarend szerinti képzés, heti óraszámok óraháló 2017. szeptember 1-jétől				
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül				
		NAPPALI				
		1. évfolyam		2. évfolyam		1-2.évf. összesen
		36 hét		31 hét		
		heti	éves	heti	éves	
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	9,5	342	11	341	683
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0,5	18		0	18
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	2	72		0	72
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	2	72	2	62	134
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	1,5	54	2	62	116
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában		0	0,5	15,5	15,5
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiénája		0	0,5	15,5	15,5
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Cukrász szakmai idegen nyelv		0	2	62	62
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai ismeretek	3,5	126	3,5	108,5	234,5
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Szakrajz		0	0,5	15,5	15,5
Szakmai elmélet összesen:		9,5	342	11	341	683
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	22	792	20,5	635,5	1427,5
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai gyakorlat	4,5	162		0	162
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai üzemi gyakorlat	17,5	630	20,5	635,5	1265,5
Szakmai gyakorlat összesen:		22	792	20,5	635,5	1427,5
Szakmai elmélet és gyakorlat összesen		31,5	1134	31,5	976,5	2110,5
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai ismeretek	0,5	18			18
Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás			0,5	15,5	15,5
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai üzemi gyakorlat			3	93	93
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai gyakorlat	3	108			108
Szakmai szabad sáv összesen:		3,5	126	3,5	108,5	234,5
Szakmai elmélet összesen szabad sávval:		10	360	11,5	356,5	716,5
Szakmai gyakorlat összesen szabad sávval:		25	900	23,5	728,5	1628,5
Szakmai elmélet és gyakorlat összesen szabad sávval:		35	1260	35	1085	2345
Összefüggő szakmai gyakorlat összesen:			160			160
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak.)		Szakmai elmélet aránya: 2270,5 - 1427,5 - 160 = 683 / 30%/ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 2270,5 - 683 = 1587,5 / 70%/				2270,5
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak. és szabad sáv)		Szakmai elmélet aránya: 2505 - 1628,5 - 160 = 716,5 / 29%/ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 2505 - 716,5 = 1788,5 / 71%/				2505
		1420		1085		2505

		34 811 01 Cukrász szakképesítés 2 éves, esti munkarend szerinti képzés, heti óraszámok óraháló 2017. szeptember 1-jétől				
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül				
		ESTI				
		1. évfolyam		2. évfolyam		1-2.évf. összesen
		36 hét		31 hét		
		heti	éves	heti	éves	
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	4,5	162	6	186	348
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0,5	18		0	18
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	0,5	18		0	18
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	1	36	1	31	67
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	1	36	1	31	67
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában		0	0,5	15,5	15,5
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiéniája		0	0,5	15,5	15,5
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Cukrász szakmai idegen nyelv		0	1	31	31
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai ismeretek	1,5	54	1,5	46,5	100,5
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Szakrajz		0	0,5	15,5	15,5
Szakmai elmélet összesen:		4,5	162	6	186	348
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	11,5	414	10	310	724
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai gyakorlat	2,5	90		0	90
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai üzemi gyakorlat	9	324	10	310	634
Szakmai gyakorlat összesen:		11,5	414	10	310	724
Szakmai elmélet és gyakorlat összesen		16	576	16	496	1072
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai ismeretek	0,5	18			18
Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás			1	31	31
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai üzemi gyakorlat			1	31	31
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai gyakorlat	1,5	54			54
Szakmai szabad sáv összesen:		2	72	2	62	134
Szakmai elmélet összesen szabad sávval:		5	180	7	217	397
Szakmai gyakorlat összesen szabad sávval:		13	468	11	341	809
Szakmai elmélet és gyakorlat összesen szabad sávval:		18	648	18	558	1206
Összefüggő szakmai gyakorlat összesen:			80			80
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak.)		Szakmai elmélet aránya: 1152 - 724 - 80 = 348 / 30%/ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 1152 - 348 = 804 / 70%/ 				1152
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak. és szabad sáv)		Szakmai elmélet aránya: 1286 - 809 - 80 = 397 / 31%/ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 1286 - 397 = 889 / 69%/ 				1286
		728		558		1286

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

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatokban, a kerettantervben a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói heti vagy éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztása került átdolgozásra nappali rend szerinti és esti munkarendbeli képzésre, s ezek mellé, a szabad sávot a fenti órahálók alapján osztotta fel a nevelőtestület.

A szabad sáv órát a tananyag elmélyítésére, összegzésre, gyakorlásra és a csoportot alkotó tanulók/diákok készség és képességeihez igazodó egyéb tudáselmélyítő tevékenységekre fordítják a tanárok, oktatók.

A szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányát, a szakmai program elején meghatározottak szerint, a teljes képzési idő során figyelembe vette, azon idő alatt teljesül.

BEVEZETÉS SORÁN, AZ INTÉZMÉNY KÉR MINDEN PEDAGÓGUST, OKTATÓT, A TANMENETEK KÉSZÍTÉSE SORÁN AZ ÓRAHÁLÓK ÓRASZÁMAIT VEGYÉK FIGYELEMBE!



2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként

		34 811 01 Cukrász szakképesítés 3 éves, nappali rend szerinti képzés, ÉVES óraszámos óraháló 2017. szeptember 1-jétől								
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással								
		NAPPALI								
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen
		36 hét			36 hét			31 hét		
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	342+18	180+72	140	198+36	630+36	140	170,5+31	542,5+46,5	2063 + 280 + 239,5 = 2582,5
	Összesen	522+90			828+72			713+77,5		
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	710,5 óra + 85óra = 795,5 óra (31%)								
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1352,5 óra + 280 óra összefüggő sz.gy. + 154,5 óra = 1787 óra (69%)								
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0	0		0	0		15,5	0	15,5
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkajogi alapismeretek							4		4
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkaviszony létesítése							4		4
11499-12 Foglalkoztatás II.	Álláskeresés							4		4
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkanélküliség							3,5		3,5
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	0	0		0	0		62	0	62
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 1							10		10
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 2							10		10
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvi készségfejlesztés							22		22
11497-12 Foglalkoztatás I.	Munkavállalói szókincs							20		20
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	72	0		36	0		31	0	139
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	A gazdálkodás elemei, a piac	8								8
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó alapismeretek	28			8					36
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Adózási ismeretek				10					10
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Ügvitel a vendéglátásban							15		15
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Alap, tömeg-és veszteségszámítás	16								16
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Viszonyszámok	10								10
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Árképzés	10			8					18
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Jövedelmezőség				8					8
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Készletgazdálodás				2			8		10
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Elszámoltatás							8		8
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	54	0		36	0		31	0	121
11518-16 Élelmiszerismeret	Táplálkozás ismeret	12								12
11518-16 Élelmiszerismeret	Környezetvédelmi ismeretek	2								2
11518-16 Élelmiszerismeret	Fogyasztóvédelem	4								4
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai I.	36			4					40
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelniszerek csoportjai II.				19					19
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai III.				13			3		16
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai IV,							12		12
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai V.							16		16
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	18	0		0	0		0	0	18
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak	3								3
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás	6								6

11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Kémia toxiglógiai élelmiszerbiztonság	4							4
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	5							5
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	<b>Vendéglátás higiénája</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>18</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>18</b>
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátó üzletek kialakításának feltételei				10				10
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Személyi higiénia				2				2
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei				6				6
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	<b>Cukrász szakmai idegen nyelv</b>	<b>36</b>	<b>0</b>		<b>36</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>72</b>
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Ckrászati anyagok mennyiségi egységek anyaghányadok	12							12
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Cukrászati kéziszerszámok, gépek, gépek berendezések, műveletek	12							12
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Cukrászati termékek készítése I.	12							12
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Cukrászati termékek készítése II.				24				24
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Munkamegosztás, munkaszervezés, kommunikáció				9				9
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Szakmai önéletrajz,				3				3
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	<b>Cukrász szakmai ismeretek</b>	<b>144</b>	<b>0</b>		<b>72</b>	<b>0</b>		<b>31</b>	<b>247</b>
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati alapozó ismeretek	10							10
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati félkész termékek	54							54
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Uzsonnasütemények	20							20
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Kikészített sütemények I.	60							60
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Kikészített sütemények II				40				40
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Teasütemények				20				20
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek				12			12	24
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Díszítés							8	8
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Munkaszervezési feladatok elátása							6	6
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati termékek minősége, forgalombahozatala							5	5
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	<b>Szakrajz</b>	<b>18</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>18</b>
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Szegélydíszek	4							4
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Feliratok	4							4
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Sablomok	4							4
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Sütemény és dísz torta rajzok	6							6
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	<b>Cukrász szakmai gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>180+72</b>		<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>252</b>
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati alapozó ismeretek		10+10						20
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati félkész termékek		65+32						97
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Uzsonnasütemények		40+30						70
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Kikészített sütemények I.		65						65
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	<b>Cukrász szakmai üzemi gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>630+36</b>		<b>0</b>	<b>542,5+46,5</b>
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati alapozó ismeretek					14+10			24
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati félkész termékek					175			175
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Uzsonnasütemények					105+10		84	199
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Kikészített sütemények I.					182		98	280
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Kikészített sütemények II.					154+16		84	254
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Teasütemények							91,5+26,5	118
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek							112+10	122
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Díszítés							45+10	55
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Munkaszervezési feladatok elátása							14	14
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati termékek minősége, forgalombahozatala							14	14
	<b>Szakmai számítástechnika (Elmélet)</b>	<b>18</b>			<b>36</b>			<b>31</b>	<b>85</b>

		34 811 01 Cukrász szakképesítés 3 éves, esti munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszámos óraháló								
		2017. szeptember 1-jétől								
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással								
		ESTI								
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen
		36 hét			36 hét			31 hét		
e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	1038 + 140 +121 = 1299		
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	162	90+54	70	108	306+36	93		279+31	
	Összesen	252+54			414+36		70		372+31	
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	363 óra (28%)								
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	675 óra + 140 óra összefüggő sz.gy. + 121 óra = 936 óra (72%)								
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0	0		0	0		15,5	0	15,5
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkajogi alapismeretek							4		4
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkaviszony létesítése							4		4
11499-12 Foglalkoztatás II.	Álláskeresés							4		4
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkanélküliség							3,5		3,5
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	0	0		0	0		15,5	0	15,5
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 1							4		4
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 2							4		4
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvi készségfejlesztés							4		4
11497-12 Foglalkoztatás I.	Munkavállalói szókincs							3,5		3,5
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	36	0		18	0		31	0	85
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	A gazdálkodás elemei, a piac	4								4
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó alapismeretek	14			4					18
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Adózási ismeretek				5					5
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Ügvitel a vendéglátásban							15		15
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Alap, tömeg-és veszteségszámítás	8								8
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Viszonyszámok	5								5
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Árképzés	5			4					9
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Jövedelmezőség				4					4
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Készletgazdálodás				1			8		9
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Elszámoltatás							8		8
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	36	0		18	0		15,5	0	69,5
11518-16 Élelmiszerismeret	Táplálkozás ismeret	6								6
11518-16 Élelmiszerismeret	Környezetvédelmi ismeretek	1								1
11518-16 Élelmiszerismeret	Fogyasztóvédelem	2								2
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai I.	25			2					27
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai II.				10					10
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai III.				6			1,5		7,5
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai IV,							6		6
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai V.							8		8
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	18	0		0	0		0	0	18
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak	3								3
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás	6								6
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Kémia toxiglógiai élelmiszerbiztonság	4								4
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	5								5

11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	<b>Vendéglátás higiénája</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>18</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátó üzletek kialakításának feltételei				10					10
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Személyi higiénia				2					2
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei				6					6
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	<b>Cukrász szakmai idegen nyelv</b>	<b>18</b>	<b>0</b>		<b>18</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Ckrászati anyagok mennyiségi egységek anyaghányadok	6								6
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Cukrászati kéziszerszámok, gépek, gépek berendezések, műveletek	6								6
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Cukrászati termékek készítése I.	6								6
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Cukrászati termékek készítése II.				12					12
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Munkamegosztás, munkaszervezés, kommunikáció				4					4
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Szakmai önéletrajz,				2					2
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	<b>Cukrász szakmai ismeretek</b>	<b>36</b>	<b>0</b>		<b>36</b>	<b>0</b>		<b>15,5</b>	<b>0</b>	<b>87,5</b>
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati alapozó ismeretek	2								2
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati félkész termékek	12								12
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Uzsonnasütemények	10								10
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Kikészített sütemények I.	12								12
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Kikészített sütemények II				20					20
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Teasütemények				10					10
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek				6			6		12
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Díszítés							4		4
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Munkaszervezési feladatok elátása							3		3
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati termékek minősége, forgalombahozatala							2,5		2,5
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	<b>Szakrajz</b>	<b>18</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Szegélydíszek	4								4
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Feliratok	4								4
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Sablomok	4								4
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Sütemény és dísz torta rajzok	6								6
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	<b>Cukrász szakmai gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>90+54</b>		<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati alapozó ismeretek		5+10							15
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati félkész termékek		32+12							44
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Uzsonnasütemények		20+20							40
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Kikészített sütemények I.		33+12							45
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	<b>Cukrász szakmai üzemi gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>306+36</b>		<b>0</b>	<b>279+31</b>	<b>652</b>
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati alapozó ismeretek					7+10				17
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati félkész termékek					85				85
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Uzsonnasütemények					52+10			42	104
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Kikészített sütemények I.					90			40	130
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Kikészített sütemények II.					72+16			42	130
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Teasütemények								31+31	62
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek								55	122
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Díszítés								22	55
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Munkaszervezési feladatok elátása								8	8
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati termékek minősége, forgalombahozatala								8	8
	<b>Szakmai számítástechnika (Elmélet)</b>									<b>0</b>

		34 811 01 Cukrász szakképesítés 2 éves, nappali munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszámok óraháló 2017. szeptember 1-jétől					
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül					
		NAPPALI					
		36 hét			31 hét		Összesen
		1. évfolyam			2. évfolyam		
		e	gy	ögy	e	gy	
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	342+18	792+108	160	341+15,5	635,5+93	2110,5 + 160 + 234,5 = 2505
	Összesen	1134+126			976,5 +108,5		
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	683 óra +33,5 óra= 716,5 (30%)					
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1427,5 óra +160óra összefüggő sz.gy. +201 óra= 1788,5 óra (70%)					
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	18	0		0	0	18
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkajogi alapismeretek	4					4
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkaviszony létesítése	4					4
11499-12 Foglalkoztatás II.	Álláskeresés	5					5
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkanélküliség	5					5
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	72	0		0	0	72
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 1	14					14
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 2	14					14
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvi készségfejlesztés	24					24
11497-12 Foglalkoztatás I.	Munkavállalói szókincs	20					20
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	72	0		62+15,5	0	149,5
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	A gazdálkodás elemei, a piac	8					8
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó alapismeretek	28			8		36
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Adózási ismeretek				10		10
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Ügvitel a vendéglátásban				14+15,5		29,5
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Alap, tömeg-és veszteségszámítás	16					16
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Viszonyszámok	10					10
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Árképzés	10			6		16
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Jövedelmezőség				8		8
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Készletgazdálodás				8		8
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Elszámoltatás				8		8
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	54	0		62	0	116
11518-16 Élelmiszerismeret	Táplálkozás ismeret	12					12
11518-16 Élelmiszerismeret	Környezetvédelmi ismeretek	2					2
11518-16 Élelmiszerismeret	Fogyasztóvédelem	4					4
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai I.	36			2		38
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai II.				19		19
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai III.				13		13
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai IV,				12		12
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai V.				16		16
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	0	0		15,5	0	15,5
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak				3		3
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás				4,5		4,5
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Kémia toxiglógiai élelmiszerbiztonság				4		4
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok				4		4

11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	<b>Vendéglátás higiénája</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>15,5</b>	<b>0</b>	<b>15,5</b>
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátó üzletek kialakításának feltételei				8		8
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Személyi higiénia				2,5		2,5
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei				5		5
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	<b>Cukrász szakmai idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Ckrászati anyagok mennyiségi egységek anyaghányadok				10		10
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Cukrászati kéziszerszámok, gépek, gépek berendezések, műveletek				10		10
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Cukrászati termékek készítése I.				12		12
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Cukrászati termékek készítése II.				22		22
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Munkamegosztás, munkaszervezés, kommunikáció				6		6
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Szakmai önéletrajz,				2		2
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	<b>Cukrász szakmai ismeretek</b>	<b>126+18</b>	<b>0</b>		<b>108,5</b>	<b>0</b>	<b>252,5</b>
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati alapozó ismeretek	10+10					20
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati félkész termékek	50					50
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Uzsonnasütemények	16+8					24
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Kikészített sütemények I.	50			10		60
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Kikészített sütemények II				35		35
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Teasütemények				26		26
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek				20		20
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Díszítés				8		8
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Munkaszervezési feladatok elátása				4,5		4,5
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati termékek minősége, forgalombahozatala				5		5
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	<b>Szakrajz</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>15,5</b>	<b>0</b>	<b>15,5</b>
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Szegélydíszek				4		4
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Feliratok				4		4
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Sablomok				3,5		3,5
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Sütemény és dísz torta rajzok				4		4
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	<b>Cukrász szakmai gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>162+108</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>270</b>
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati alapozó ismeretek		9+18				27
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati félkész termékek		54+30				84
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Uzsonnasütemények		36+30				66
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Kikészített sütemények I.		63+30				93
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	<b>Cukrász szakmai üzemi gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>630</b>		<b>0</b>	<b>635,5+93</b>	<b>1358,5</b>
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati alapozó ismeretek		16				16
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati félkész termékek		176			15,5+23	214,5
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Uzsonnasütemények		104			80+30	214
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Kikészített sütemények I.		184			112	296
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Kikészített sütemények II.		150			112	262
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Teasütemények					112+20	132
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek					112	112
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Díszítés					56+20	76
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Munkaszervezési feladatok elátása					20	20
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati termékek minősége, forgalombahozatala					16	16

34 811 01 Cukrász szakképesítés 2 éves, esti munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszámok óraháló 2017. szeptember 1-jétől							
Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül							
ESTI							
36 hét					31 hét		Összesen
1. évfolyam			2. évfolyam				
e	gy	ögy	e	gy			
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	162+18	414+54	80	186+31	310+31	1072 + 80 + 134 = 1286
	Összesen	576+72			496 +62		
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	348 óra +49 óra= 397 (31%)					
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	724 óra +80óra összefüggő sz.gy. + 85 óra= 889 óra (69%)					
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	18	0		0	0	18
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkajogi alapismeretek	4					4
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkaviszony létesítése	4					4
11499-12 Foglalkoztatás II.	Álláskeresés	5					5
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkanélküliség	5					5
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	18	0		0	0	18
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 1	4					4
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 2	4					4
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvi készségfejlesztés	5					5
11497-12 Foglalkoztatás I.	Munkavállalói szókincs	5					5
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	36	0		31+31	0	98
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	A gazdálkodás elemei, a piac	4					4
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó alapismeretek	14			4		18
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Adózási ismeretek				5		5
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Ügvitel a vendéglátásban				7		7
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Alap, tömeg-és veszteségszámítás	8					8
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Viszonyszámok	5					5
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Árképzés	5			6+11		17
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Jövedelmezőség				8+10		18
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Készletgazdálodás				8+10		18
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Elszámoltatás				8		8
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	36	0		31	0	67
11518-16 Élelmiszerismeret	Táplálkozás ismeret	6					6
11518-16 Élelmiszerismeret	Környezetvédelmi ismeretek	1					1
11518-16 Élelmiszerismeret	Fogyasztóvédelem	2					2
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai I.	25			1		26
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai II.				9		9
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai III.				7		7
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai IV,				6		6
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai V.				8		8
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	0	0		15,5	0	15,5
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak				3		3
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás				4,5		4,5
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Kémia toxiglógiai élelmiszerbiztonság				4		4
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok				4		4

34 811 01 Cukrász szakképesítés 2 éves, esti munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszámok óraháló 2017. szeptember 1-jétől							
Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül							
ESTI							
36 hét				31 hét			
1. évfolyam				2. évfolyam		Összesen	
e	gy	ögy	e	gy			
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	162+18	414+54	80	186+31	310+31	1072 + 80 + 134 = 1286
	Összesen	576+72			496 +62		
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	348 óra +49 óra= 397 (31%)					
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	724 óra +80óra összefüggő sz.gy. + 85 óra= 889 óra (69%)					
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiénája	0	0		15,5	0	15,5
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátó üzletek kialakításának feltételei				8		8
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Személyi higiénia				2,5		2,5
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei				5		5
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Cukrász szakmai idegen nyelv	0	0		31	0	31
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Ckrászati anyagok mennyiségi egységek anyaghányadok				5		5
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Cukrászati kéziszerszámok, gépek, gépek berendezések, műveletek				5		5
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Cukrászati termékek készítése I.				6		6
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Cukrászati termékek készítése II.				11		11
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Munkamegosztás, munkaszervezés, kommunikáció				3		3
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Szakmai önéletrajz,				1		1
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai ismeretek	54+18	0		46,5	0	118,5
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati alapozó ismeretek	5+10					15
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati félkész termékek	25					25
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Uzsonnasütemények	8+8					16
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Kikészített sütemények I.	16			5		21
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Kikészített sütemények II				14,5		14,5
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Teasütemények				8		8
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek				10		10
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Díszítés				4		4
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Munkaszervezési feladatok elátása				3		3
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati termékek minősége, forgalombahozatala				2		2
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Szakrajz	0	0		15,5	0	15,5
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Szegélydíszek				4		4
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Feliratok				4		4
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Sablomok				3,5		3,5
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Sütemény és dísz torta rajzok				4		4
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai gyakorlat	0	90+54		0	0	144
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati alapozó ismeretek		4+14				18
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrészati félkész termékek		25+10				35
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Uzsonnasütemények		15+20				35
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Kikészített sütemények I.		46+10				56
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai üzemi gyakorlat	0	324		0	310+31	665
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati alapozó ismeretek		8				8
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati félkész termékek		91			8+11	110



34 811 01 Cukrász szakképesítés 2 éves, esti munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszámok óraháló 2017. szeptember 1-jétől							
Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül							
ESTI							
36 hét					31 hét		Összesen
1. évfolyam			2. évfolyam				
e	gy	ögy	e	gy			
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	162+18	414+54	80	186+31	310+31	1072 + 80 + 134 = 1286
	Összesen	576+72			496 +62		
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	348 óra +49 óra= 397 (31%)					
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	724 óra +80óra összefüggő sz.gy. + 85 óra= 889 óra (69%)					
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Uzsonnasütemények		55			44	99
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Kikészített sütemények I.		95			55	150
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Kikészített sütemények II.		75			55	130
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Teasütemények					55+20	75
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek					55	55
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Díszítés					20	20
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Munkaszervezési feladatok elátása					10	10
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrászati termékek minősége, forgalombahozatala					8	8

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

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatokban, a kerettantervben a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói heti vagy éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztása került átdolgozásra nappali rend szerinti és esti munkarendbeli képzésre, s ezek mellé, a szabad sávot a fenti órahálók alapján osztotta fel a nevelőtestület.

A szabad sáv óráit a tananyag elmélyítésére, összegzésre, gyakorlásra és a csoportot alkotó tanulók/diákok készség és képességeihez igazodó egyéb tudáselmélyítő tevékenységekre fordítják a tanárok, oktatók.

A szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányát, a szakmai program elején meghatározottak szerint, a teljes képzési idő során figyelembe vette, azon idő alatt teljesül.

BEVEZETÉS SORÁN, AZ INTÉZMÉNY KÉR MINDEN PEDAGÓGUST, OKTATÓT, A TANMENETEK KÉSZÍTÉSE SORÁN AZ ÓRAHÁLÓK ÓRASZÁMAIT VEGYÉK FIGYELEMBE!

## A 11499-12 azonosító számú Foglalkoztatás II. megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei

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

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

### 1. Foglalkoztatás II. tantárgy

**15 óra/16 óra\***

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

### **1.1. A tantárgy tanításának célja**

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

### **1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

---

### **1.3. Témakörök**

#### **1.3.1. Munkajogi alapismeretek**

**3 óra/4 óra**

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

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

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

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

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

**4 óra/4 óra**

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

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

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

#### **1.3.3. Álláskeresés**

**4 óra/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 email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.

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

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

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

#### 1.3.4. Munkanélküliség

4 óra/4 óra

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

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

Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.

Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkoztatás célcsoportja, közfoglalkoztatás főbb szabályai

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat: a nemzetgazdasági miniszter által vezetett minisztérium, a fővárosi és megyei kormányhivatal foglalkoztatási, munkaerő-piaci feladatokat ellátó szervezeti egységei, valamint a fővárosi és megyei kormányhivatal járási (fővárosi kerületi) hivatalának foglalkoztatási, munkaerő-piaci feladatokat ellátó szervezeti egységei és ezek által ellátott feladatok.

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, álláskeresői tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

#### 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 sajátos módszerek (ajánlás)

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

##### 1.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

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

1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése		x		
2.2.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre		x		
2.3.	Tesztfeladat megoldása		x		

### 1.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. 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 témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

### 2. Foglalkoztatás I. tantárgy

**62 óra/64 óra\***

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

#### 2.1. A tantárgy tanításának célja

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

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

## 2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Idegen nyelvek

### 2.3. Témakörök

#### 2.3.1. *Nyelvtani rendszerezés 1*

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 elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használatával ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni. A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

#### 2.3.2. *Nyelvtani rendszerezés 2*

10 óra/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.

#### 2.3.3. *Nyelvi készségfejlesztés*

22 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 célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

#### 2.3.4. Munkavállalói szókincs

20 óra/20 óra

(Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókinccs 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 tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

#### 2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

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

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

##### 2.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

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

##### 2.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

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



2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Levélírás	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat			x	

## 2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

## A 11561-16 azonosító számú Gazdálkodási ismeretek

### megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei

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

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

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

**3. Vendéglátó gazdálkodás tantárgy****139 óra/134 óra\***

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

**3.1. A tantárgy tanításának célja**

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

Alapvető statisztikai, árképzési jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése. Vendéglátó üzletek bevételeinek, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése. Optimális készletkialakításhoz szükséges számolási ismeretek elsajátítása. Bevétel, eredmény, költség, tervezése, elemzése, mutatószámok, viszonyszámok segítségével. Optimális létszám és bérghazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása

### **3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

### **3.3. Témakörök**

#### **3.3.1. A gazdálkodás elemei, a piac**

**8 óra/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, alágazat, szakágazat, szektorok)

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

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

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

A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete

#### **3.3.2. A vendéglátó alapismeretek**

**36 óra/ 36 óra**

- A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei:

A vendéglátás fogalma

A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban

A vendéglátás feladata

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

A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:

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, 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.)

- Vendéglátás tárgyi feltételei:

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

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

Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások)

A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezései)

- Vendéglátás személyi feltételei:

A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek

Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)

Munkavállaló és munkáltató jogai és köteleességei

Munkaköri leírás célja, tartalma

Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei

Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér)

Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas)

Bérezési formák (minimálbér, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák)

Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai

- A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák:

A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás)

Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT)

Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

### **3.3.3. Adózási ismeretek**

**10 óra/10 óra**

Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói

Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA)

A témakör részletes kifejtése

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

**15 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, vagyongegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás

Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya...)

Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra

Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő...)

### **3.3.5. Alap-, tömeg- és veszteségszámítás**

**16 óra/16 óra**

Százalékszámítás, kerekítés szabályai

Mértékegység átváltások

Tömegszámítás

Energia- és tápérték táblázat

Anyaghányad-számítás

Veszteség- és tömegnövekedés számítás

### **3.3.6. Viszonyszámok**

**10 óra/10 óra**

Bázis- és láncviszonyszám

Százalékszámítás kerekítés szabályai

Megoszlási viszonszám

### **3.3.7. Árképzés**

**18 óra/16 óra**

Árkialakítás szempontjai

Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár

ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)

ÁFA számítás

Árképzés, árkiakítás

Árengedmény- és felárlszámítás

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

### **3.3.8. Jövedelmezőség**

**8 óra/8 óra**

A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételehez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)

Költséggazdálkodás, költségelemzés (költség szint)

Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)

Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása

Az eredmény elemzése (eredmény szint)

### **3.3.9. Készletgazdálkodás**

**10 óra/8 óra**

Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)

Áruforgalmi mérleg sor alkalmazása

Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban)

### **3.3.10. Elszámoltatás**

**8 óra/8 óra**

Leltárhiány, többlet értelmezése

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

### 3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás) Tanterem

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

#### 3.5.1. 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.	Magyarázat			x	
2.	Kiselőadás			x	
3.	Megbeszélés		x		
4.	Szemléltetés			x	
5.	Házi feladat	x			

#### 3.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		

## A 11518-16 - azonosító számú Élelmiszerismeret megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei

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

	Általános élelmiszerismeret
<b>FELADATOK</b>	
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x
Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat	x
Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit	x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat	x
Megtanulja az élelmiszerek táplálkozástani ismereteit	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza a legfontosabb fehérje forrásokat	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza a legfontosabb szénhidrát forrásokat	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza az élelmiszerekben található zsírokat, lipideket	x
Alkalmazza a vitaminokról és ásványi sókról megtanult fogalmakat	x
Tudatos környezetvédelmi tevékenységet folytat	x
Szelektíven gyűjti a hulladékot	x
Megkülönbözteti az alapvető élelmiszereket és élvezeti cikkeket	x
Édes, sós és savanyú íz kialakításánál felhasználja az ízesítőanyagok tulajdonságait	x
Tulajdonságaik és felhasználásuk alapján megkülönbözteti a fűszereket	x
Megkülönbözteti a tejkészítményektől a növényi eredetű termékeket	x
Termékkészítésnél, és értékesítésnél felhasználja a sajtok érleléséről, állagáról tanult ismereteket	x
Termékkészítésnél felhasználja a tojás összetételéről, technológiai szerepéről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a malomipari termékekről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a száraztésztákról megtanult ismereteket	x
Termékkészítésnél alkalmazza a természetes és mesterséges édesítőszerekről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a növényi és állati eredetű zsiradékokról megtanult ismereteket	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a vágóállatokat és a húsrészeket	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a húsipari termékeket	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti és csoportosítja a házi szárnyasokat	x
Tanultak alapján megkülönbözteti az édesvízi, tengeri és egyéb hidegvérű állatokat	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti az étkezési vadakat és vadszárnyasokat	x
Idényjelleg szerint rendszerezi a zöldségeket és gyümölcsöket	x
Táplálkozástani összetételük alapján rangsorolja a zöldségeket, gombákat és a gyümölcsöket	x
Alkalmazza az édesipari termékekről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a kávé és tea hatóanyagairól, előállításáról felhasználásáról megtanult	x



ismereteket	
Alkalmazza az alkoholtartalmú és alkoholmentes italokról megtanult ismereteket	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>	
Táplálkozási ismeretek	x
Környezetvédelmi ismeretek	x
Fogyasztóvédelmi ismeretek	x
Alapízést befolyásoló anyagok	x
Fűszerek	x
Tej, tejtermékek	x
Tojás	x
Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták	x
Természetes édesítőszer	x
Zsíradékok	x
Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak, hidegvérűek, vadak	x
Zöldségek	x
Gombák csoportjai	x
Gyümölcsök	x
Édesipari termékek, Koffein tartalmú élelmiszerek	x
Alkohol tartalmú italok, alkoholmentes italok	x
Adalékanyagok, kényelmi anyagok, mesterséges édesítőszer	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>	
Olvasott szakmai szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű beszéd-készség	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>	
Pontosság	x
Felelősségtudat	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>	
Határozottság	x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>	
Rendszerező képesség	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x

**Általános élelmiszerismeret tantárgy 121 óra/116 óra\***

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

**3.6. A tantárgy tanításának célja**

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

**3.7. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

### **3.8. Témakörök**

#### **3.8.1. Táplálkozási ismeretek**

**12 óra/12 óra**

Táplálkozás jelentősége:

Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése

Emésztés, tápanyag felszívódás

Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete

Élelmiszerek tápértékének megőrzése:

Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra

Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások

Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások

Befejező műveletek

Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

#### **3.8.2. Környezetvédelmi ismeretek**

**2 óra/2 óra**

Vizek védelme

Környezeti elemek védelme

Veszélyes hulladék

Zajvédelem

#### **3.8.3. Fogyasztóvédelem**

**4 óra/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

#### **3.8.4. Élelmiszerek csoportjai I**

**40 óra/38 óra**

- Alap ízeket befolyásoló anyagok:

Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok:

Természetes édesítőszer: (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje, jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése

Só jellemzése felhasználása

Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek)

- Fűszerek:

Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termései, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása

- Tej és termékeinek:

A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése

A tej, tejkészítmények,(savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.

Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata

- Tojás :

Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása.

Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei

Tojás érzékszervi vizsgálata

- Malomipari termékek:

Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők

Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és sikérvizsgálata

Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése

- Sütőipari termékek jellemzése:

kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése

Száraztészták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban

- Zsiradékok:

Állati eredetű zsiradékok

(vaj sertézsír, baromfiszír hár, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása

Növényi eredetű zsiradékok

(kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata

### 3.8.5. *Élelmiszerek csoportjai II.*

*19 óra/19 óra*

- Hús húsipari termékek

Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése

Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása.

- Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása

- Vadak jellemzése:

Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása

- Halak és hidegvérűek jellemzése:

Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása  
Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.

### **3.8.6. Élelmiszerek csoportjai III.**

**16 óra/13 óra**

- Zöldségek:

Zöldségek átlagos összetétele

Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása

- Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása

- Gyümölcsök:

Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái jellemzése felhasználása

Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása

Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele

Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége

### **3.8.7. Élelmiszerek csoportjai IV.**

**12 óra/12 óra**

- Édesipari termékek:

Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása

Csokoládétermékek, (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása összetétele felhasználása

Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása

Csokoládé és bevonó massa összehasonlító érzékszervi vizsgálata

Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása

- Koffein tartalmú élelmiszerek:

Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása

Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel

Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása

### **3.8.8. Élelmiszerek csoportjai V.**

**16 óra/16 óra**

- Italok:

Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása

Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval

Párlatok

Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása

- Adalékanyagok:

Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése

Mesterséges édesítőszer fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél

Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszer, emulgeálószer, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószer, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása

- Kényelmi anyagok:  
Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

### 3.9. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás) Tanterem

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

##### 3.10.1. 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.	Magyarázat			x	
2.	Elbeszélés	x			
3.	Kiselőadás			x	
4.	Megbeszélés		x		
5.	Vita		x		
6.	Szemléltetés			x	
7.	Projekt		x		
8.	Kooperatív tanulás		x		
9.	Szimuláció			x	
10.	Szerepjáték			x	
11.	Házi feladat			x	

##### 3.10.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

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

3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		

### 3.11. A tantárgy értékelésének módja

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

## A 11519-16 azonosító számú Élelmiszerbiztonsági alapismeretek megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei

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

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

TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Határozottság	X	X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Rendszerező képesség	X	X
Problémamegoldás, hibaelhárítás	X	X

#### 4. Élelmiszerbiztonságról általában tantárgy

18 óra/16 óra\*

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

##### 4.1. A tantárgy tanításának célja

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

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

A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása

##### 4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

##### 4.3. Témakörök

##### 4.3.1. Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak

3 óra/3 óra

Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság

Élelmiszer minőség

Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)

Élelmiszer nyomon követhetőség

Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében

Vállalkozói felelősség

Hatósági felügyelet

Fogyasztói magatartás

Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

##### 4.3.2. Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás

6 óra/5 óra

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei

Mikroorganizmusok csoportosítása

Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei

Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók)

Szennyeződés

Romlás, romlást okozó mikrobák

Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok

Élelmiszer eredetű megbetegedések

Ételmérgezés

Ételfertőzés

Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében

Leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozók

Az élelmiszerek romlása

A tartósítás fogalma

Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei

Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei



Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei  
Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei

#### 4.3.3. **Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság.**

**4 óra/4 óra**

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

#### 4.3.4. **Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok.**

**5 óra/4 óra**

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

#### 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
		egyéni	csoport	osztály	
1.	Magyarázat			x	
2.	Elbeszélés	x			
3.	Kiselőadás			x	
4.	Megbeszélés		x		

5.	Vita		x		
6.	Szemléltetés			x	
7.	Projekt		x		
8.	Kooperatív tanulás		x		
9.	Szimuláció			x	
10.	Házi feladat			x	

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

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

#### 4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

### 5. Vendéglátás higiéniája tantárgy

18 óra/15 óra\*

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

#### 5.1. A tantárgy tanításának célja

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

## 5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

## 5.3. Témakörök

### 5.3.1. Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei

10 óra/8 óra

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei  
Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei  
A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek, kereszteződésének tilalma

Bejáratok kialakításának követelményei  
Raktárak kialakításának követelményei  
Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei  
Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei  
Mosogatók kialakításának követelményei  
Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei

### 5.3.2. Személyi higiénia

2 óra/2 óra

Személyi higiénia  
Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása  
Vendéglátó tevékenység, ételkészítés előállítás személyi feltételei  
Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek  
Jelentősége az ételbiztonságban  
Személyi és tárgyi feltételek  
A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása  
Védőruha, munkaruha használata, tisztítása  
Betegségek, sérülések  
Egészségügyi alkalmasság  
Látogatók, karbantartók  
Helyes magatartás az ételkészítés, és tálalás során

### 5.3.3. Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei

6 óra/5 óra

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

## 5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, laboratórium

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

### 5.5.1. 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.	Magyarázat			x	
2.	Elbeszélés	x			
3.	Kiselőadás			x	

4.	Megbeszélés		x		
5.	Vita		x		
6.	Szemléltetés			x	
7.	Projekt		x		
8.	Kooperatív tanulás		x		
9.	Szerepjáték			x	
10.	Házi feladat			x	

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

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

### 5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

## A 11521-16. azonosító számú Cukrász szakmai idegen nyelv megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei

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

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

### 6. Cukrász szakmai idegen nyelv tantárgy

**72 óra/62 óra\***

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

#### 6.1. A tantárgy tanításának célja

A cukrászatban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása. Különböző cukrászati anyaghányadok, műveletek, technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása. A cukrászati termékkészítés közben lejátszódó szituációk idegen nyelvű kezelése.

## **6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

## **6.3. Témakörök**

### **6.3.1. *Cukrászati anyagok, mennyiségi egységek, anyaghányadok* 12 óra/10 óra**

A cukrászat nyersanyagai

A nyersanyagok tárolása

Cukráskészítmények megnevezései

Mennyiségi egységek átváltása, matematikai alpműveletek számolás gyakorlása

Cukráskészítmények anyaghányada, cukrászati anyagok, mennyiségi egységek alkalmazása

### **6.3.2. *Cukrászati kéziszerszámok, gépek, berendezések, műveletek* 12 óra/10 óra**

A cukrászat kéziszerszámainak megnevezései

Egyszerű idegen nyelvű mondatokat alkotása cukrászati eszközökről és ezekkel végzett cukrászati műveletekről

A cukrászat gépeinek, berendezéseinek megnevezései

Egyszerű idegen nyelvű mondatokat alkotása cukrászati gépekről, berendezésekről és ezekkel végzett cukrászati műveletekről

### **6.3.3. *Cukrászati termékek készítése I.* 12 óra/12 óra**

Tészták készítése

Töltelékek készítése

Uzsonnasütemények készítése

### **6.3.4. *Cukrászati termékek készítése II.* 24 óra/22 óra**

Bevonatok melegítése, olvasztása, temperálása

torták, szeletek, roládok. krémes tejszínes készítmények, desszertek, bonbonok, fagylaltok készítése

### **6.3.5. *Munkamegosztás, munkaszervezés kommunikáció* 9 óra/ 6 óra**

Munkatársakkal folytatott kommunikáció cukrászati munkamegosztásról, munkaszervezésről

Gyakorlati munkával kapcsolatos utasítások adása, fogadása

### **6.3.6. *Szakmai önéletrajz* 3 óra/2 óra**

Nemzetközi szakmai önéletrajzi nyomtatvány kitöltése idegen nyelven

## **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
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés			x	
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés				
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szerepjáték			x	
10.	házi feladat			x	

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

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

#### 6.6. A tantárgy értékelésének módja

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

## A 11522-16 azonosító számú Cukrász szakmai feladatok megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei

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

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



Cukrász szakma munkavédelmi előírásai	x		x	x
Cukrászati gépek	x		x	x
Cukrászati hőközlő berendezések	x		x	x
Cukrászati hőelvonó berendezések	x		x	x
Cukrásztechnológiai alpműveletek és termékcsoporthok	x		x	x
Cukorkészítmények, töltelékek, bevonóanyagok	x		x	x
Gyümölcsstartósítás	x		x	x
Tészták, sütési eljárással készült félkész termékek előállítása	x		x	x
Uzsonnasütemények	x		x	x
Torták, szeletek, tekercsek	x		x	x
Minyonok, desszertek, tartós cukrászati készítmények	x		x	x
Krémes és tejszínes készítmények	x		x	x
Hagyományörző magyar cukrászati termékek	x		x	x
Nemzetközi cukrászati termékek	x		x	x
Édes és sós teasütemények	x		x	x
Fagylaltok, parfék, adagolt hidegcukrászati termékek	x		x	x
Díszítések	x		x	x
Szakrajz	x	x	x	x
Bonbonok	x		x	x
Tányérdesszertek	x		x	x
Munkaszervezés	x		x	x
Cukrászati készítmények minősége é forgalomba hozatala	x		x	x
<b>SAKMAI KÉSZSÉGEK</b>				
Mennyiségérzék	x		x	x
Speciális mozdulatok, műveletek alkalmazása			x	x
Technológiák alkalmazása	x		x	x
Olvasott és írott szakmai szöveg megértése	x		x	x
Cukrászati eszközök, gépek, berendezések használata			x	x
<b>SEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>				
Ízérzékelés			x	x
Szaglás			x	x
Kézügyesség			x	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>				
Határozottság	x		x	x
Írányíthatóság	x		x	x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>				
Kreativitás, ötletgazdagság		x	x	x
Gyakorlatias feladatértelmezés	x	x	x	x
A környezet tisztán tartása			x	x

**7. Cukrász szakmai ismeretek tantárgy****247 óra/235 óra\***

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

**7.1. A tantárgy tanításának célja**

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

## 7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

### 7.3. Témakörök

#### 7.3.1. *Cukrászati alapozó ismeretek*

*10 óra/10 óra*

- Cukrász üzemi ismeretek:

Raktárak, előkészítő helyiségek, cukrászműhely, mosogatók, expedáló helység, szociális helyiségek, irodák bemutatása

- A cukrász szakma tárgyi feltételei:

Cukrász üzem berendezései: bútorkészítési berendezések (tűzhelyek, zsámolyok, sütők, mikrohullámú melegítő, csokoládemelegítő, temperáló, krémfőző gépek) és hő elvonó berendezések (hűtők, mélyhűtő, sokkoló, fagylalt fagyasztó, tároló) működése, alkalmazása

Cukrász üzem gépei: előkészítő műveletek gépei, (mérlegek, szitáló, aprító gépek) félkész termékeket előállító és feldolgozó gépek (dagasztógép, tésztanyújtó, univerzális kenyérgép, hengergép, fondantgép, habfúvó,) összeállítása, működése, alkalmazása

Munkaeszközök csoportosítása, alkalmazása

- A cukrász szakma munkavédelmi előírásai:

Cukrász üzem kialakításának, technológiai folyamatainak, berendezéseinek, gépeinek, eszközeinek munkavédelmi előírásai

- Cukrásztechnológiai alpműveletek és termékcsoporthoz bemutatása:

Előkészítő műveletek: anyagok, eszközök, gépek előkészítése

Cukrászati félkész termékek jellemzése: cukorkészítmények-, töltelékek-, bevonó anyagok-, gyümölcstartósítás jellemzése, tészták készítése, lazítása, sütési eljárással készült félkész termékek általános jellemzése, tészták sütésének általános jellemzői, sütés utáni műveletek

Cukrászati késztermékcsoporthoz jellemzése: uzsonnasütemények-, kikészített sütemények, kikészítés műveletei, teasütemények, bonbonok, tányérdesszertek, hidegcukrászati készítmények, diétás, cukrászati termékek jellemzése

#### 7.3.2. *Cukrászati félkész termékek*

*54 óra/50 óra*

- Cukorkészítmények:

Főzött cukorkészítmények: Cukorfőzet készítés nyersanyagai,- lépései, - tisztasági előírásai, hígító cukoroldat, fondán, tojáshabos készítmények cukoroldata, karamell előállításának módszerei, felhasználása Hőfokok, kézi próbák összefüggései jellemzése

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

Cukorkészítmények előállításának balesetvédelmi előírásai

- Töltelékek:

Édes töltelékek: gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínes krémek, egyéb töltelékek anyagai, készítési módja, felhasználása

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

Töltelék készítés műveleteinek, gépeinek balesetvédelmi előírásai

- Bevonó anyagok:

Fondán melegítése, hígítása, fondán felhasználási területei

Csokoládé olvasztása, temperálása, temperálás célja, temperálási módszerek, ét-, tej, fehér csokoládé temperálási hőmérsékletei, ét-, tej, fehér csokoládé felhasználási területei,

Bevonómassza olvasztása, hígítása, ét-, tej, fehér felhasználási területe

Zselékészítés módszerei, felhasználási területei

Áthúzó ganache , tükörbevonók készítése, és felhasználása

- Gyümölcsstartósítás:

Romlás megakadályozása, tartósítási eljárások gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastagcukorban tartósítás, alkoholban tartósítás jellemzése, tartós gyümölcskészítmények felhasználási területei

- Tészták 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-, 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, - módok, sütés utáni teendők

Vajas- és leveles tészta:

Vajas- és leveles tészta megkülönböztetése a felhasznált zsiradék szerint. Vajas tészta-, leveles tészta készítése, mechanikai lazítása, felhasználási lehetőségei, feldolgozott, kisült félkész termékei, sütési hőfokok, sütés utáni teendők

Forrázott tészta:

Forrázott tészta alap és járulékos anyagai, tésztakészítés, tésztahibák és javítási módok, tésztahüvelyek alakítása sütése, felhasználási lehetőségei

Felverték:

Felverték alap és járulékos anyagai, általános jellemzése habbal lazítása, csoportosítása

Hideg úton készült könnyű felverték-, hideg úton készült nehéz felverték-, készítése, fajtái, felhasználási lehetőségei, feldolgozott kisült félkész termékei, sütési hőfokok módok, sütés utáni teendők

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

Hengerelt tészták:

Hengerelt tészták alap és járulékos anyagai, általános jellemzése csoportosítása

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

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

Nugátok előállítása hideg és meleg eljárással, felhasználási területei

Mézes tészták:

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

Hagyományos érleléssel készült mézes tészták készítése, fajtái, felhasználási területei

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

### **7.3.3. Uzsonnasütemények**

**20 óra/16 óra**

Uzsonnasütemények általános jellemzői

Élesztős tésztából készült uzsonnasütemények:

Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények:

Édes omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése,

Hagyományörző magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti

receptúra alapján

Sós omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények előállítása

Omlós tésztából készült uzsonnasütemények:

Omlós tésztából készült hagyományörző magyar uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján

Vajas és leveles tésztából készült töltött és töltetlen édes és sós uzsonnasütemények készítése

Felvert tésztákból készült uzsonnasütemények:

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

Hengerelt tésztából készült uzsonnasütemények készítése

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

**60 óra/60 óra**

Kikészített sütemények általános jellemzői

- **Torták:**

Torták általános jellemzői, tortakészítés műveleteinek jellemzése, torták csoportosítása

Felvert tésztákból készült torták készítése, ezen belül 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

- **Minyonok:**

Minyonok általános jellemzői, minyon készítés műveleteinek jellemzése, minyonok csoportosítása

Felvert tésztából készült vágott szúrt, egy- és két téstahüvelyből készült minyonok készítése ezen belül hagyományőrző magyar minyonok készítése eredeti receptúra alapján

Omlós tésztából készült minyonok készítése

Minyon jellegű készítmények általános jellemzői, csoportosítása

- **Desszertek:**

Desszertek általános jellemzői, csoportosítása

Felvert tésztából készült desszertek készítése

Fondánnal, zselével, marcipánnal bevont desszertek

Omlós tésztából készült desszertek készítése

- **Tartós cukrászati készítmények:**

Tartós cukrászati készítmények általános jellemzői, műveletei

Temperált csokoládéba mártott, trüffel krémmel töltött, dúsított tartós cukrászati készítmények előállítása

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

**40 óra/40 óra**

- **Krémesek:**

Krémesek általános jellemzői, csoportosítása

Vajas és leveles tésztából készült krémes sütemények: sárgakrémmel készült és tojáshabkrémmel készült krémes sütemények készítése

Forrázott tésztából készült krémes sütemények készítése

- **Tejszínes sütemények:**

Tejszínes sütemények általános jellemzői, csoportosítása

Felvert tésztákból készült tejszínes torták, - szeletek, - desszertek készítése,

Hagyományőrző magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján

Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése

Vajas és leveles tésztából készült tejszínes sütemények készítése

- **Nemzetközi cukrászati termékek:**

Nemzetközi cukrászati termékek tésztáinak, töltelékeinek, bevonatainak készítése

Különböző állagú belső rétegek (betétek) készítése

Nemzetközi cukrászati tortáinak töltése, dermesztése, bevonása, díszítése.

Nemzetközi cukrászati szeleteinek töltése dermesztése, bevonása, díszítése.

Nemzetközi cukrászati desszertjeinek töltése, dermesztése, bevonása, díszítése.

### **7.3.6. Teasütemények**

**20 óra/16 óra**

Teasütemények általános jellemzői csoportosítása

- **Édes teasütemények általános jellemzői, omlós-, felvert-, hengerelt-, egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése**

- **Sós teasütemények általános jellemzői, omlós-, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós**

teasütemények előállítása, sütés előtt és sütés után töltött sós teasütemények készítése

### **7.3.7. Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek 24 óra/24 óra**

Hidegcukrászati készítmények: Fagylaltok, parfék, adagolt hidegcukrászati készítmények

Fagylaltok:

Fagylaltok általános jellemzői, fagylalt összetevői és szerepük fagylaltkészítés technológiájában

Fagylaltok csoportosítása összetétel szerint: tejfagylaltok, tejes fagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok, zöldségfagylaltok jellemzői

Fagylaltok csoportosítása fagyasztás módja szerint

Fagylaltkészítés műveleteinek jellemzése, fagylaltkészítés hibái

Fagylaltkészítés és értékesítés higiénája

Fagylalt szárazanyagtartalmának kiszámítása

Parfék:

Parfék általános jellemzői, csoportosítása,

Parfé alapanyagainak előkészítése, a parfé formába töltése, fagyasztása, a forma eltávolítása, a parfé díszítése, tálalása

Adagolt hidegcukrászati készítmények:

Adagolt fagylaltkészítmények, állandó és változó összetételű fagylaltkelyhek készítése

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

- **Bonbonok:**

Bonbonok általános jellemzői, alapanyagai, csokoládé temperálás szabályai,

Bonbonok csoportosítása, gyümölcsbonbonok, hagyományőrző magyar gyümölcsbonbonok, marcipánbonbonok, nugát bonbonok, grillázsbonbonok, krémbonbonok, csokoládébonbonok, cukorkabonbonok jellemzése

- **Tányérdesszertek:**

Tányérdesszertek általános jellemzői, hideg és meleg desszertek csoportjai, tányérdesszertek kiegészítő anyagai, tányérdesszertek díszítőelemei

Tányérdesszertek tálalása

### **7.3.8. Díszítés**

**8 óra/8 óra**

Díszítés általános jellemzői, egyszerű és különleges díszítés műveletei: bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás anyagainak, módszereinek jellemzői

Cukrászati késztermékcsoporthoz egyszerű díszítései

Különleges díszítés módszerei: csokoládé-, marcipán-, karamell-, zselatinmassza-, grillázsdíszítések

### **7.3.9. Munkaszervezési feladatok ellátása**

**6 óra/6 óra**

Munkaszervezés általános jellemzői

Üzemszervezési módszerek

A cukrászüzem munkafolyamatainak szervezése fő és mellék munkafolyamatok bemutatása

**7.3.10. Cukrászati termékek minősége, forgalomba hozatala 5 óra/5 óra**

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

**7.4. A képzés javasolt helyszíne (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
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás	x			
3.	megbeszélés		x		
4.	vita			x	
5.	szemléltetés			x	
6.	projekt		x		
7.	házi feladat	x			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differentiálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport- bontás	osztály- keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			

2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.4.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz készítése leírásból	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.4.	Csoportos versenyjáték		x		

## 7.6. A tantárgy értékelésének módja

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

## 8. Szakrajz tantárgy

...18 óra/...15 óra\*

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

### 8.1. A tantárgy tanításának célja

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

### 8.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

#### 8.3. Témakörök

##### 8.3.1. Szegélydíszek

4 óra/4 óra

Vonalvezetéses motívumok rajzolása négyzethálós papírra  
Kör alakú szegélydíszítések szerkesztése rajzolása

##### 8.3.2. Feliratok

4 óra/4 óra

Álló és dőlt betűk  
Zsinórirás  
Tortafeliratok

##### 8.3.3. Sablonok

4 óra/3 óra

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

##### 8.3.4. Sütemény és dísz torta rajzok

6 óra/4 óra

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

## 8.4. A képzés javasolt helyszíne (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
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés			x	
3.	megbeszélés		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	projekt		x		
6.	házi feladat	x			

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

Sorszám	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	
1.2.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.3.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Képi információk körében				
2.1.	rajz értelmezése	x			
2.2.	rajz készítése leírásból	x			
2.3.	rajz készítés tárgyról			x	
2.4.	rajz kiegészítés			x	
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Csoportos versenyjáték		x		

## 8.6. A tantárgy értékelésének módja

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

## 9. Cukrász szakmai gyakorlat tantárgy

**180 óra/162 óra\***

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

### 9.1. A tantárgy tanításának célja

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

### 9.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

### 9.3. Témakörök

### **9.3.1. Cukrászati alapozó ismeretek**

**10 óra/9 óra**

Cukrász tanműhely, üzem, helységeinek bemutatása

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

Személyi higiénia, megjelenéssel kapcsolatos elvárások, munkaruhára vonatkozó előírások, egészségügyi szabályok, cukrászati termékkészítéses higiéniai követelményei

Cukrászati alpműveletek, termékcsoporthat bemutatása cukrászüzemben, cukrászdában

Cukrászati nyersanyagok és ezek előkészítő műveleteinek bemutatása

### **9.3.2. Cukrászati félkész termékek**

**65 óra/65 óra**

- Cukorkészítmények készítése:

Főzött cukorkészítmények: cukorfőzet készítés, besűrités bemutatása hőmérsékletmérés, kézi próbák alkalmazása Hígító cukoroldat, fondán, tojáshabos készítmények cukorfőzete, karamell előállítását,

Olvasztott cukorkészítmények: dobos cukor, grillázs (kemény és puha grillázs), cukorfesték előállítását

Cukorkészítmények előállításának balesetvédelmi előírásai

Cukorkészítmények előállításának higiéniai követelményei

- Töltelékek készítése:

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

Édes töltelékek: gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémet, tejszínt krémek, egyéb töltelékek készítése

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

Töltelék-készítés étel-miszerbiztonsági követelményei

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

- Bevonó anyagok alkalmazása:

Fondán melegítése, hígítása felhasználása

Ét-, tej, fehér csokoládé olvasztása, hígítása, temperálása, felhasználása

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

Zselé főzése, felhasználása

Áthúzó ganache, tükörbevonó készítése felhasználása

- Gyümölcstartósítás:

Gyümölcsök előkészítő műveletei, gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés,

vastagcukorban tartósítás, alkoholban tartósítás bemutatása

Gyümölcstartósítás: higiéniai, étel-miszerbiztonsági követelményei

Tészták, és feldolgozott, kisült félkész termékeinek készítése:

- Élesztős tészták:

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

Gyúrt, kevert élesztős tésztafajták készítése, felhasználása

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

- Omlós tészták:

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

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

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

- Vajas tészta-, leveles tészta:

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

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

Vajas és leveles tészta felhasználása, krémlap nyújtása, sütése

- Forrázott tészta:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, tésztakészítés, tésztahibák javítási módjainak bemutatása

Tésztahüvelyek alakítása sütése, felhasználása

- Felvert tészták:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, a habbal lazítás bemutatása

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

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

- Hengerelt tészták:

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

- Mézes tészták:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, kémiai lazítás bemutatása

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

Tésztakészítés higiéniai, élelmiszerbiztonsági követelményei

Receptúra alapján tészták és kisült termékeinek anyaghányad számítása a veszteségek figyelembevételével

### 9.3.3. Uzsonnasütemények

40 óra/40óra

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

Élesztős tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:

Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése: Briós tészta készítése, érlelése, osztása, tészta alakítása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, lekenése, kelesztése, sütése

Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése:

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

Fánk tészta nyújtása szúrása kelesztése, olajban sütése

Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése:

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

Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése:

Édes omlós élesztős tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, lekenése sütése, hagyományörző magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján

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

Omlós tésztából készült uzsonnasütemények előállítás:

Linzer tészta készítése, nyújtása, uzsonnasütemények töltése, sütése szeletelése

Eredeti receptúra alapján omlós tésztából készült hagyományörző magyar uzsonnasütemények készítése

Vajas - vagy leveles tésztából készült uzsonnasütemények előállítás:

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

Felvert tésztából készült uzsonnasütemények előállítás:

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

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

Uzsonnasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

Uzsonnasütemény készítés higiéniai, élelmiszerbiztonsági követelményei

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

**65 óra/65 óra**

- Torták készítése:

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

Felvert tésztákból készült torták készítése, gyakorlása, eredeti receptúra alapján, hagyományörző magyar torták készítése, dobos-tető bevonás szeletelés és Eszterházy torta bevonásának gyakorlása

- Szeletek készítése:

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

Felvert, tésztákból készült szeletek készítése

- Tekercsek készítése:

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

- **Minyonok készítése:**

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

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

- **Desszertek készítése:**

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

Felvert tésztából vágott, szúrt, tésztahüvelyből készített desszertek készítése fondánnal, zselével, marcipánnal bevont desszertek előállítása

Omlós tésztából készült desszertek előállítása

- **Tartós cukrászati termékek készítése:**

Tartós cukrászati termékek műveleteinek gyakorlása. trüffel krém készítése, tészta lapok hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, vágás, csokoládétemperálás, mártás, díszítés, csomagolás

Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

Kikészített sütemények készítés higiéniai, élelmiszerbiztonsági követelményei

#### 9.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás) Tanműhely

#### 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
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x		-
2.	megbeszélés		x		-
3.	vita		x		-
4.	szemléltetés		x		-
5.	projekt		x		-

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport- bontás	osztály- keret	
1.	Csoportos munkaformák körében				

1.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		Cukrász kéziszerszámok, eszközök Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok Főzőberendezések Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések Mérőberendezések Hűtő, fagyasztó sokkoló berendezések Fagylaltgépek Asztali gyúró, keverő, habverő gép Sütő és kelesztő berendezések
1.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
1.3.	Csoportos versenyjáték		x		
2.	Gyakorlati munkavégzés körében				
2.1.	Áruterelő szakmai munkatevékenység		x		Cukrász kéziszerszámok, eszközök Rozsdamentes,fa és márványlapos munkaasztalok Főzőberendezések, Mikrohullámú melegítő, csokoládé olvasztó berendezések, Mérőberendezések, Hűtő, fagyasztó sokkoló berendezések, Fagylaltgépek, Asztali gyúró keverő habverőgép, Sütő és kelesztő berendezések
2.2.	Műveletek gyakorlása		x		Cukrász kéziszerszámok, eszközök Rozsdamentes,fa és márványlapos munkaasztalok ,Főzőberendezések, Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések, Mérőberendezések, Hűtő, fagyasztó sokkoló berendezések, Fagylaltgépek Asztali gyúró keverő habverőgép, Sütő és kelesztő berendezések
2.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
3.	Vizsgálati tevékenységek körében				
3.1.	Technológiai próbák végzése		x		
3.2.	Technológiai minták elemzése		x		
3.3.	Anyagminták azonosítása	x			

#### 9.6. A tantárgy értékelésének módja

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

#### 10. Cukrász szakmai üzemi gyakorlat tantárgy

**1173 óra/1266 óra\***

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

### **10.1. A tantárgy tanításának célja**

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

### **10.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

#### **10.3. Témakörök**

##### **10.3.1. Cukrászati alapozó ismeretek**

**14 óra/16 óra**

Cukrász, üzem, helységeinek bemutatása

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

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

Cukrászati alpműveletek, termékcsoporthoz bemutatása cukrászüzemben, cukrászdában

Cukrászati nyersanyagok és ezek előkészítő műveleteinek elvégzése

##### **10.3.2. Cukrászati félkész termékek**

**175 óra/192 óra**

- Cukorkészítmények készítése:

Főzött cukorkészítmények: cukorfőzet készítés, besűrités bemutatása hőmérsékletmérés, kézi próbák alkalmazása

Hígító cukoroldat, fondán, tojáshabos készítmények cukorfőzete, karamell előállítása, Olvasztott cukorkészítmények: dobos cukor, grillázs (kemény és puha grillázs), cukorfesték előállítása

Cukorkészítmények előállításának balesetvédelmi előírásainak betartása

- Töltelékek készítése:

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

Édes töltelékek: gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkréms, tejszínszínkréms, egyéb töltelékek készítése

Sós töltelékek: kisült tészta és nyers tészta töltendő sós töltelékek készítése

- Bevonó anyagok alkalmazása:

Fondán melegítése, hígítása felhasználása

Ét-, tej, fehér csokoládé olvasztása, hígítása, temperálása, felhasználása

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

Zselé főzése, felhasználása

Tükörbevonó készítése felhasználása

- Gyümölcstartósítás:

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

- Tészták, és feldolgozott, kisült félkész termékeinek készítése:

**Élesztős tészták készítése:**

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

Gyúrt, kevert élesztős tésztafajták készítése, felhasználása

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

Hajtogatott, élesztős tésztafajták felhasználása

Omlós élesztős tészta édes és sós ízű készítése, felhasználása

**Omlós tészták készítése:**

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

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

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

**Vajas tészta-, leveles tészta:**

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

A tészta mechanikai lazításának alkalmazása: csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés, vajas és leveles tészta felhasználása, krémlap nyújtása, sütése

**Forrázott tészták készítése:**

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

**Felvert tészták készítése:**

Alap és járulékos anyagok előkészítése, a habbal lazítás bemutatása

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

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

**Hengerelt tészták készítése:**

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

**Mézes tészták készítése:**

Alap és járulékos anyagok előkészítése, kémiai lazítás bemutatása

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

Cukrászati félkész termékek előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása

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

**10.3.3. Uzsonnasütemények**

**189 óra/184 óra**



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

Élesztős tésztából készült uzsonnasütemények előállítás:

Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

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

Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

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

Fánk tészta nyújtása szúrása kelesztése, olajban sütése

Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

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

Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények előállítás:

Édes omlós élesztős tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, lekenése sütése, hagyományörző magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján

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

Omlós tésztából készült uzsonnasütemények előállítás:

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

Vajas - vagy leveles tésztából készült uzsonnasütemények előállítás:

Töltött és töltetlen édes és sós uzsonnasütemények készítése,

Vajas és leveles tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, lekenése sütése, vagy sütés után töltése díszítése

Felvert tésztából készült uzsonnasütemények előállítás:

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

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

Uzsonnasütemény előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása

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

#### **10.3.4. Kikészített sütemények I.**

**280 óra/296 óra**

- Torták készítése:

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

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

- Szeletek készítése:

Szeletkészítés műveleteinek gyakorlása: szögletes lapok és szögletes keretben sült felvert tészták készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, bevonás (különböző bevonó anyagokkal), díszítés  
Felvert, tésztákból készült szeletek készítése

- Tekercsek készítése:

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

- Minyonok készítése:

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

Felvert tésztából készült vágott, szűrt, egy és két tésztahüvelyből készült minyonok készítése, eredeti receptúra alapján hagyományörző magyar minyonok készítése eredeti receptúra alapján

- Desszertek készítése:

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

Felvert tésztából vágott, szűrt, tésztahüvelyből készült, formában sült, (fondánnal, zselével, marcipánnal bevont) desszertek előállítása

Omlós tésztából készült desszertek előállítása

- Tartós cukrászati termékek készítése:

Tartós cukrászati termékek műveleteinek gyakorlása: trüffel krémek készítése, tészta lapok hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, vágás, csokoládé temperálás, mártás, díszítés, csomagolás

Kikészített sütemények előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása

Univerzális konyhagépek, tésztanyújtók, hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

### **10.3.5. Kikészített sütemények II.**

**239 óra/262óra**

- Krémes sütemények készítése:

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

Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, díszítése

- Tejszínes sütemények készítése:

Felvert tésztákból készült tejszínes torták, - szeletek, - desszertek előállítási műveleteinek (tészta előkészítése, tejszínkrém készítés, töltés, dermesztés, bevonás, díszítés) gyakorlása, Hagyományörző magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján

Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése tésztahüvely előkészítése, sárgakrém főzése, tésztahüvely töltése, habkészítése, díszítése  
Vajas vagy leveles tésztából készült tejszínes sütemények előállítási műveleteinek (krémlap készítés, bevonás fondánnal, tojáskrémek készítés, töltés, szeletelés) gyakorlása  
Krémés és tejszínes sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

- Nemzetközi cukrászati termékek készítése:

Nemzetközi cukrászatban alkalmazott tészták, töltelékek, különböző állagú rétegek készítése

Nemzetközi cukrászatban alkalmazott torták, szeletek, desszertek töltése, dermedtése

Nemzetközi cukrászatban alkalmazott bevonó anyagok készítése, torták, szeletek, desszertek bevonása, díszítőelemek készítése, termékek díszítése.

Kikészített sütemények előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása

Tésztagyúró és keverő gépek, tésztanyújtók, habfúvók hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

#### **10.3.6. Teasütemények**

**91 óra/112 óra**

- Édes teasütemények készítése:

Omlós-, felvert-, hengerelt-, egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítása, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése

- Sós teasütemények készítése:

Omlós-, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása Tészták, sós töltelékek előállítása. Sütés előtt és sütés után töltött sós teasütemények készítése

Teasütemények előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása

Tésztagyúró- és keverő gépek, tésztanyújtók, hő közlő és hő elvonó berendezések ,felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

#### **10.3.7. Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek 112 óra/112 óra**

- Hidegcukrászati készítmények: fagylaltok, parfék, adagolt hidegcukrászati készítmények előállítása

Fagylaltok készítése:

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

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

Parfék készítése:

Alapanyagok előkészítése, a parfé formába töltése, fagyasztása, a forma eltávolítása, a parfé díszítése, tálalása

Adagolt hidegcukrászati készítmények előállítása

Fagylaltkelyhek készítése: öntetek, díszek készítése fagylaltkelyhekhez fagylalt adagolása, állandó és változó összetételű fagylaltkelyhek készítése

Pohárkrémek készítése: főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített

tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek előállítása

Hidegcukrászati készítmények előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása

Fagylaltfőző és fagyasztó berendezések, fagylalttároló sokkoló berendezések, habfúvó felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

- Bonbonok készítése:

Csokoládé temperálás gyakorlása

Gyümölcsbonbonok, hagyományörző magyar gyümölcsbonbonok, marcipánbonbonok, nugátbonbonok, grillázsbonbonok, krémbonbonok, csokoládébonbonok készítése

- Tányérdesszertek készítése:

Hideg és meleg desszertek, öntetek, díszítőelemek készítése, tányérdesszertek tálalása

Univerzális konyhagép, habfúvók, hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

#### **10.3.8. Díszítés**

**45 óra/56 óra**

Egyszerű és különleges díszítés műveleteinek alkalmazása: bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás módszereinek gyakorlása  
Cukrászati késztermékcsoporthoz egyszerű díszítéseinek gyakorlása

Alkalmi díszmunkák készítése:

Különleges díszítés módszerek gyakorlása, csokoládé-, marcipán-, zselatinmassza-, karamell-, grillázsdíszek készítése

Feliratok, szegélydíszítések, csokoládé pasztillák, glazúrdíszek, sablonok készítése, tortadíszítések tervezése

#### **10.3.9. Munkaszervezési feladatok ellátása**

**14 óra/20 óra**

Cukrászati munkafolyamatok megtervezése

Termékkészítés előkészítése, félkész és késztermékek munka folyamatainak szervezése

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

**14 óra/16 óra**

- Minőséget befolyásoló tényezők kialakítása:

Cukrászati készítmények tápértékének, élvezeti értékének, tetszetősségének eltarthatóságának kialakítása

Minőséget meghatározó tényezők, nyersanyagok, gyártásmenetek, tárolás, árukezelés ellenőrzése, cukrászati készítmények tömegének ellenőrzése

- Cukrászati készítmények forgalomba hozatalával kapcsolatos teendők végzése: expedálás, tárolás, csomagolás, üzleti árukezelés gyakorlása

**10.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás) Tanműhely és/ vagy üzem**

**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
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés		x		
3.	vita		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	projekt		x		

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

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

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

#### 10.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) 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.

Az 1/9. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

#### **Cukrászati félkész termékek**

- Töltelékek készítése:

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 tésztába és nyers tésztába tölthető sós töltelékek készítése

- Tészták, és feldolgozott, kisült félkész termékeinek készítése:

Élesztős tészták készítése:

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

Gyúrt, kevert élesztős tésztafajták készítése, felhasználása

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

Omlós élesztős tészta édes és sós ízű készítése, felhasználása

Omlós tészták készítése:

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

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

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

Vajas tészta-, leveles tészták készítése:

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

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

Vajas és leveles tészta felhasználása, krémlap nyújtása, sütése

Forrázott tészta készítése:

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

Felvert tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, a habbal lazítás bemutatása

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

meleg úton készült könnyű felverték-, meleg úton készült nehéz felverték készítése. A

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

**Hengerelt tészták készítése:**

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

**Mézes tészták készítése:**

Alap és járulékos anyagok előkészítése, kémiai lazítás bemutatása

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

Receptúra alapján cukrászati félkész termékek anyaghányad számítása a veszteségek figyelembevételével

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

**Uzsonnasütemények**

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

Élesztős tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:

Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése:

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

Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

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

Fánk tészta nyújtása szúrása kelesztése, olajban sütése

Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

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

Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

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

hagyományörző magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján

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

Omlós tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:

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

Vajas - vagy leveles tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:

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

Felvert tésztából készített uzsonnasütemények előállítása:

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

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

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



Uzsonnasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

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

A 2/10. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

### **Kikészített sütemények I.**

- Torták készítése:

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

Felvert tésztából készült torták készítése, gyakorlása, eredeti receptúra alapján, hagyományörző magyar torták készítése

- Szeletek készítése:

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

Felvert, tésztából készült szeletek készítése

- Tekercsek készítése:

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

- Minyonok készítése:

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

Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült minyonok készítése, eredeti receptúra alapján hagyományörző magyar minyonok készítése eredeti receptúra alapján

- Desszertek készítése:

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

Felvert tésztából vágott, szúrt, tésztahüvelyből készített formában sütött (fondánnal, zselével, marcipánnal bevont) desszertek előállítás

Omlós tésztából készült desszertek előállítás

- Tartós cukrászati termékek készítése:

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

Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

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

## **Kikészített sütemények II.**

- Krémes sütemények készítése:

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

Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, díszítése

- Tejszínes sütemények készítése:

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

Hagyományörző magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján

Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése tésztahüvely előkészítése, sárgakrém főzése, tésztahüvely töltése, habkészítése, díszítése

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

- Nemzetközi cukrászati termékek készítése:

Nemzetközi cukrászatban alkalmazott tészták, töltelékek, különböző állagú rétegek készítése, torták, szeletek, desszertek töltése, dermesztése.

Nemzetközi cukrászatban alkalmazott bevonó anyagok készítése, torták, szeletek, desszertek bevonása, díszítőelemek készítése, termékek díszítése

Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

Tésztagyúró és keverő gépek, tésztanyújtók, hő közlő és hő elvonó berendezések, habfúvók felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

## II. Két évfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül

1. évfolyamot követően 160 óra

Az 1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

### **Cukrászati félkész termékek**

- Töltelékek készítése:

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 tésztába és nyers tésztába tölthető sós töltelékek készítése

- Tészták, és feldolgozott, kisült félkész termékeinek készítése:

Élesztős tészták készítése:

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

Gyúrt, kevert élesztős tésztafajták készítése, felhasználása

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

Omlós élesztős tészta édes és sós ízű készítése, felhasználása

Omlós tészták készítése:

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

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

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

Vajas tészta-, leveles tészták készítése:

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

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

Vajas és leveles tészta felhasználása, krémlap nyújtása, sütése

Forrázott tészta készítése:

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

Felvert tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, a habbal lazítás bemutatása

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

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

#### Hengerelt tészták készítése:

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

#### Mézes tészták készítése:

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

Receptúra alapján cukrászati félkész termékek anyaghányad számítása a veszteségek figyelembevételével

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

#### Uzsonnasütemények

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

Élesztős tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:

Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése:

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

Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

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

Fánk tészta nyújtása szúrása kelesztése, olajban sütése

Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

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

Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

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

Omlós tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:

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

Vajas - vagy leveles tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:

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

Felvert tésztából készített uzsonnasütemények előállítása:

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

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

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

Uzsonnasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

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

### **Kikészített sütemények I.**

- Torták készítése:

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

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

- Szeletek készítése:

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

Felvert, tésztákból készült szeletek készítése

- Tekercsek készítése:

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

- Minyonok készítése:

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

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

- Desszertek készítése:

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

Felvert tésztából vágott, szúrt, tésztahüvelyből készített formában sült (fondánnal, zselével, marcipánnal bevont) desszertek előállítás

Omlós tésztából készült desszertek előállítás

- Tartós cukrászati termékek készítése:

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

Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

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