



Baranya Megyei Szakképzési Centrum  
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola  
7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.  
OM kód: 203049/006

---



Baranya Megyei Szakképzési Centrum  
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola

**Helyi tanterv a Turizmus-vendéglátás  
ágazathoz tartozó  
Cukrász  
szakmához**



*TARTALOM*

HÁROMÉVFOLYAMOS KÉPZÉS KÖZISMERETI OKTATÁSSAL .....	4
1. A SZAKMA ALAPADATAI .....	5
2. A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA .....	5
2.1. Tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként .....	5
2.2. Tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként .....	7
2.3. A szakirányú oktatás tantárgyainak megoszlása a képzés helyszíne szerint .....	9
3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA .....	10
3.1. Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület .....	10
3.1.1. Munkavállalói ismeretek tantárgy .....	10
3.2. Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület .....	15
3.2.1. Munkavállalói idegen nyelv tantárgy .....	15
3.3. Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület .....	20
3.3.1. A munka világáról általában tantárgy .....	20
3.3.2. Kommunikáció és vendégkapcsolatok tantárgy .....	23
3.3.3. Kommunikáció és vendégkapcsolatok idegen nyelven tantárgy .....	25
3.3.4. IKT a vendéglátásban tantárgy .....	27
3.3.5. A cukrászati termelés alapjai tantárgy .....	30
3.3.6. Az ételkészítés alapjai tantárgy .....	34
3.3.7. A vendégtéri értékesítés alapjai tantárgy .....	36
3.3.8. A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai tantárgy .....	39
3.3.9. Szakmai idegen nyelv tantárgy .....	42
3.4. Cukrász – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület .....	46



3.4.1.	Előkészítés tantárgy .....	46
3.4.2.	Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy ..	51
3.4.3.	Cukrászati termékek készítése tantárgy .....	55
3.4.4.	Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy.....	74
3.4.5.	Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy .....	85
3.4.6.	Portfóliókészítés tantárgy .....	90
3.4.7.	Szakmai informatika tantárgy .....	93
3.4.8.	Szakmai idegen nyelv tantárgy.....	96
4.	RÉSZSZAKMA.....	98



Baranya Megyei Szakképzési Centrum  
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola  
7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.  
OM kód: 203049/006

---

# HÁROMÉVFOLYAMOS KÉPZÉS KÖZISMERETI OKTATÁSSAL

## 1. A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1. Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás  
1.2. A szakma megnevezése: Cukrász  
1.3. A szakma azonosító száma: 4 1013 23 01  
1.4. A szakma szakmairányai: —  
1.5. A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4  
1.6. A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4  
1.7. Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás  
1.8. Kapcsolódó részzakmák megnevezése: Cukrászsegéd

## 2. A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

### 2.1. Tantárgyak heti óraszama évfolyamonként

Évfolyam	1/9	2/10	3/11
<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>0,5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>A munka világáról általában</b>	<b>0,5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Kommunikáció és vendégkapcsolatok</b>	<b>0,5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Kommunikáció és vendégkapcsolatok idegen nyelven</b>	<b>0,5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>IKT a vendéglátásban</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>A cukrászati termelés alapjai</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
A cukrászati termelés alapjai – elmélet	1,5		
A cukrászati termelés alapjai – gyakorlat	1,5		
<b>Az ételkészítés alapjai</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Az ételkészítés alapjai – elmélet	1,5		
Az ételkészítés alapjai – gyakorlat	1,5		
<b>A vendégtéri értékesítés alapjai</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
A vendégtéri értékesítés alapjai –elmélet	1,5		
A vendégtéri értékesítés alapjai – gyakorlat	1,5		
<b>A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai – elmélet	1,5		
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai – gyakorlat	1,5		
<b>Szakmai idegen nyelv</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Előkészítés</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>2,5</b>
<b>Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Cukrászati termékek készítés</b>		<b>14</b>	<b>14</b>
<b>Cukrászati termékek befejezése, díszítése</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Anyaggazdálkodás – adminisztráció - elszámoltatás</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Portfóliókészítés</b>	<b>0</b>	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>



Baranya Megyei Szakképzési Centrum  
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola  
7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.  
OM kód: 203049/006

---

<b>Szakmai informatika</b>	<b>0</b>	<b>0,5</b>	<b>1</b>
<b>Szakmai idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
<b>Összesen</b>	<b>17</b>	<b>27</b>	<b>27</b>

2.2. Tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként

		Évfolyam	1/9	2/10	3/11	A képzés összes óraszama
		<b>Évfolyam összes óraszama</b>	<b>612</b>	<b>972</b>	<b>837</b>	<b>2421</b>
Munka- vállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>
	Álláskeresés	5				5
	Munkajogi alapismeretek	5				5
	Munkaviszony létesítése	5				5
	Munkanélküliség	3				3
Munka- vállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11		11
	Önéletrajz és motivációs levél			20		20
	„Small-talk” – általános társalgás			11		11
	Állásinterjú			20		20
Turizmus-vendéglátás alapozás	<b>A munka világáról általában</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>
	Alapvető szakmai elvárások	9				9
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9				9
	<b>Kommunikáció és vendégkapcsolatok</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	18				18
	<b>Kommunikáció és vendégkapcsolatok idegen nyelven</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok idegen nyelven	18				18
	<b>IKT a vendéglátásban</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36				36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9				9
	Digitális eszközök a turizmusban	27				27
	<b>A cukrászati termelés alapjai</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>
	A cukrászati termelés alapjai - elmélet	54				54
	A cukrászati termelés alapjai – gyakorlat	54				54
	<b>Az ételkészítés alapjai</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>
	Az ételkészítés alapjai – elmélet	54				54
	Az ételkészítés alapjai - gyakorlat	54				54
	<b>A vendégtéri értékesítés alapjai</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>
	A vendégtéri értékesítés alapjai – elmélet	54				54
	A vendégtéri értékesítés alapjai – gyakorlat	54				54
<b>A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	

	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai – elmélet	54			54
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai – gyakorlat	54			54
	<b>Szakmai idegen nyelv</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>
	A cukrászati termelés alapjai	9			9
	Az ételkészítés alapjai	9			9
	A vendégtéri értékesítés alapjai	9			9
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	9			9
Cukrász – középszintű képzés	<b>Előkészítés</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>77,5</b>	<b>221,5</b>
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása				
	Munkafolyamatok előkészítése				
	<b>Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>62</b>	<b>134</b>
	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése				
	<b>Cukrászati termékek készítés</b>		<b>504</b>	<b>434</b>	<b>938</b>
	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása				
	Tészták és uzsonnasütemények készítése				
	Tészták és sós teasütemények készítése				
	Krémes készítmények előállítása				
	Édes teasütemények, mézesek készítése				
	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése				
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése				
	Bonbonok készítése				
	Hidegcukrászati termékek készítése				
	Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása				
	<b>Cukrászati termékek befejezése, díszítése</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>62</b>	<b>134</b>
	Bevonatok készítése, alkalmazása				
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása				
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése				





<b>Anyaggazdálkodás – adminisztráció – elszámoltatás</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>93</b>	<b>201</b>
Anyaggazdálkodás				
Cukrászati termékek kalkulációja				
Elszámoltatás				
<b>Portfóliókészítés</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>15,5</b>	<b>33,5</b>
Cukrászati termékcsoportok		10	6	16
Rendezvények, versenyek, kiállítások		4	6	10
Önéletrajz		4		4
Önreflexió			3,5	3,5
<b>Szakmai informatika</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>31</b>	<b>49</b>
Böngésző használata		2	6	8
Információk keresése		3	5	8
Szövegszerkesztő használata		13	20	33
<b>Szakmai idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>
Szakmai kifejezések		20		20
Szakmai technológiák		10		10
Szakmai szituációk		6		6
Tanulási terület óraszám	0	972	775	1747
Összefüggő szakmai gyakorlat		175		

2.3. A szakirányú oktatás tantárgyainak megoszlása a képzés helyszíne szerint

		Évfolyam	1/9	2/10	3/11	A képzés összes óraszám
Cukrász – középszintű képzés	<b>Előkészítés</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>77,5</b>	<b>221,5</b>	
	iskolai oktatás					
	iskolai tanműhely			72	31	
	duális képzőhely			72	46,5	
	<b>Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>62</b>	<b>134</b>	
	iskolai oktatás					
	iskolai tanműhely					
	duális képzőhely			72	62	
	<b>Cukrászati termékek készítés</b>			<b>504</b>	<b>434</b>	<b>938</b>
	iskolai oktatás					
	iskolai tanműhely			108	93	
	duális képzőhely			396	341	
	<b>Cukrászati termékek befejezése, díszítése</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>62</b>	<b>134</b>	
	iskolai oktatás					
	iskolai tanműhely			18	15,5	

	duális képzőhely		54	46,5	
	<b>Anyaggazdálkodás – adminisztráció – elszámoltatás</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>93</b>	<b>201</b>
	iskolai oktatás		36		
	iskolai tanműhely		54	62	
	duális képzőhely		18	31	
	<b>Portfóliókészítés</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>15,5</b>	<b>33,5</b>
	iskolai oktatás		18	15,5	
	iskolai tanműhely				
	duális képzőhely				
	<b>Szakmai informatika</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>31</b>	<b>49</b>
	iskolai oktatás		18	31	
	iskolai tanműhely				
	duális képzőhely				
	<b>Szakmai idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>
	iskolai oktatás		36		
	iskolai tanműhely				
	duális képzőhely				

### 3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

#### 3.1. Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

18 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezet munkaezőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

#### 3.1.1. Munkavállalói ismeretek tantárgy

18 óra

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja:

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

3.1.1.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

3.1.1.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésén igényes,	
Szakképzési munkaviszonyt létesít	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos	
Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.	Teljesen önállóan	foglalkoztatás mellett. Törekszik saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.

3.1.1.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.1.1.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.1.1.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	Tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Álláskeresés	5	5	Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága				
Munkajogi alapismeretek	5	5	Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége				



			Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka) Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka				
Munkaviszony létesítése	5	5	Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)				



Munkanélküliség	3	3	Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresői ellátások fajtái Álláskereső számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőnek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)				
-----------------	---	---	--	--	--	--	--



### 3.2. Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 62 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

#### 3.2.1. Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

62 óra

3.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, s nyelvi szintjüknek megfelelően hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan feltudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteire, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókinccset is alkalmazva gyakorolja.

3.2.1.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Idegen nyelvek

3.2.1.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére.	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajzt ípusait, azok tartalmi és formai követelményeit	Teljesen önállóan	Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció).	Ki tud tölteni önéletrajzsablont, pl. Europass CV-sablont, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajz típusoknak megfelelő dokumentumot.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan	Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelmények-





és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembe vételével.				nek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincsrel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		

3.2.1.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.2.1.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása



3.2.1.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	11. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	Tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Álláskeresés lépései, álláshirdetések	11	11	Az álláskeresés lépései és az ahhoz kapcsolódó szókincs idegen nyelven. (végzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat). A szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértése. Álláskeresési űrlapok kitöltése Receptív és produktív kompetencia fejlesztése				
Önéletrajz és motivációs levél		20	Önéletrajzok típusai, azok tartalmi és formai követelményei. Tipikus szófordulatok. Önállóan saját önéletrajz megírása. Hivatalos levél tartalmi és formai követelményei. Tipikus szófordulatok és nyelvi panelek alkalmazása. Moivációs levél írása.				



"Small-talk" - általános társalgás		11	Small talk fejlesztése általános témákon keresztül. Megfelelő kérdésfelvetés és a beszélgetésben való aktív részvétel begyakorlása				
Állásinterjú		20	Egyszerű mondatok és megfelelő koherencia segítségével hatékony kommunikáció állásinterjún. Bemutatkozás szakmai vonatkozással. Szakmai jellegű szókinés elsajátítása, amely képessé teszi arra, hogy munkalehetőségekről és munkakörülményekről tájékozódjon. Erősségei kiemelése idegen nyelven. Egyszerű kérdések feltevése a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatban. Elsajátítja a szakmájához vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket				

### 3.3. Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

594 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

Az alapképzésben részt vevő tanulók az ágazathoz tartozó szakmák (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) integrált ismereteit sajátítják el. A képzés során olyan tapasztalatokat, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül melyik szakirányon, milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat. Az alapképzés tantárgyaiban, témaköreiben, tananyagtartalmában elsajátított (szakmaspecifikus) ismeretek célja, hogy ezt a döntést megalapozzák.

#### 3.3.1. A munka világáról általában tantárgy

18 óra

3.3.1.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a tanulószerveződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival.

A tantárgy további célja, hogy a tanulók olyan munkavédelmi, balesetvédelmi ismeretek birtokába jussanak, amelyeket a hétköznapi életben is hasznosítani tudnak.

3.3.1.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: történelem és társadalomismeret

3.3.1.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a tanulószerveződés és a munkaszerződés tartalmát.	A tanulószerveződés és a munkaszerződés tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetnek rendbe tartására. Törekszik a munkavédelmi előírások pontos betartására.	Hatékonyan tudja álláskereséshez és munkaszerződés-minták felkutatásához használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes

				szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő álláshirdetéseket kiválasztani.
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a munkavédelmi szabályokat.	Tudja a munkakörnyezetre vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket	Instrukció alapján részben önállóan		

3.3.1.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.1.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása



3.3.1.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	Tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Alapvető szakmai elvárások	9	9	Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások				
Munkabiztonság és egészségvédelem	9	9	Munkavédelem és balesetmegelőzés Tűzvédelmi ismeretek Higiéniiai és környezetvédelmi előírások Elsősegélynyújtási alapismeretek a Gyakorlatban				

### 3.3.2. Kommunikáció és vendégkapcsolatok tantárgy

18 óra

3.3.2.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvételi és kommunikáció szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait.

3.3.2.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom

3.3.2.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Instrukció alapján részben önállóan	Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállása igyekvő.	
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei	Instrukció alapján részben önállóan		

3.3.2.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.2.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása



3.3.2.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	Tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Kommuni- káció és vendégkap- csolatok	18	18	Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával				



### 3.3.3. Kommunikáció és vendégkapcsolatok idegen nyelven tantárgy

18 óra

3.3.3.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvételt és kommunikáció szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait.

3.3.3.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom, idegen nyelv

3.3.3.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Instrukció alapján részben önállóan	Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállása igyekvő.	
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei	Instrukció alapján részben önállóan		

3.3.3.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.3.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása



3.3.3.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	Tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Kommunikáció és vendégkapcsolatok idegen nyelven	18	18	Alapvető szakmai kommunikációs elvárások idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával				

### 3.3.4. IKT a vendéglátásban tantárgy

72 óra

#### 3.3.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, s így betekintést kapjanak a vendéglátásban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének alapelveibe. Megismerjék a turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök használatát, legyenek tisztában a különböző hotelprogramok, foglalási és nyilvántartási rendszerek alapelveivel.

További cél a tanulók digitális kompetenciáinak fejlesztése annak érdekében, hogy meglévő ismereteiket a leghatékonyabban tudják alkalmazni a vendéglátó egység marketing-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

3.3.4.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

3.3.4.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és nfokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonsvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja.	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.
Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete	Irányítással	Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Az üzletben használt számítógépes programok ismerete.	Instrukció alapján részben önállóan		Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.



3.3.4.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.4.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása

3.3.4.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	Tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Digitális eszközök a vendéglátásban	36			36	A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.) A POS-terminál használatának alapjai Az éttermi szoftverek használatának alapjai		
Digitális tananyagteralak alkalmazása	9			9	Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni)		



Digitális eszközök a turizmusban	27			27	A turizmus és a szálláshelyszolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiai Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai		
----------------------------------	----	--	--	----	---	--	--

### 3.3.5. A cukrászati termelés alapjai tantárgy

108 óra

#### 3.3.5.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

#### 3.3.5.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

#### 3.3.5.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	
Cukrászati alapműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő,	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú	Instrukció alapján részben önállóan		



töltelékészítő, befejező) végez	cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése			
------------------------------------	--	--	--	--

3.3.5.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.5.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása



3.3.5.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	Tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
A cukrászati termelés alapjai	108	54	<p>A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei</p> <p>A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása</p> <p>Cukrászati alapműveletek:</p> <p>Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás</p> <p>Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás</p>	54	<p>A cukrászüzem helységei, munkaterületei</p> <p>A cukrászati termelés eszközei, berendezései gépei, balesetvédelmi előírásai</p> <p>Cukrászati alapműveletek gyakorlása:</p> <p>Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése</p> <p>Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás</p> <p>Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás</p> <p>Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés</p>		





			<p>Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés</p> <p>Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása</p>		<p>Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal- esetmentes mozgatása, a termékek kiszülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők</p> <p>Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása</p>		
--	--	--	---	--	---	--	--

### 3.3.6. Az ételkészítés alapjai tantárgy

108 óra

#### 3.3.6.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

#### 3.3.6.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

#### 3.3.6.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság	
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alapműveletek	Instrukció alapján részben önállóan	Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	

#### 3.3.6.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.6.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása



3.3.6.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	Tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Az ételkészítés alapjai	108	54	Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniiai és környezetvédelmi szabályok A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef) A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok) Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)	54	Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük) Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások		

### 3.3.7. A vendégtéri értékesítés alapjai tantárgy

108 óra

#### 3.3.7.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

#### 3.3.7.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

#### 3.3.7.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság	Online katalógust használ.
Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan	Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	
A vendégtérrel felteríti egyszerű	Az éttermi alapterítés	Instrukció alapján		



terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	részben önállóan		
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan		

3.3.7.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.7.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása



3.3.7.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	Tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
A vendégtéri értékesítés alapjai	108	54	Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok Higiéniai előírások Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök Vendégtéri gépek, berendezések, bútorkészítés, textilíák	54	Az egyszerű alapterítés formái A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek		

### 3.3.8. A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai tantárgy

108 óra

#### 3.3.8.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

#### 3.3.8.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

#### 3.3.8.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Bemutatja Magyarországot turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Prezentációs program használata.

<p>Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.</p>	<p>Szálláshelyek kínálata az otttartózkodás alatt          Szálláshelyek szolgáltatásai          Szolgáltatások csoportosítása          Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők          Cardex, kulcskártya          Szállodabemutató          Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
---	--	--	--	--

3.3.8.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.8.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása





### 3.3.8.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	Tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108	54	Turizmushoz kapcsolódó alapfogalmak magyar és idegen nyelven. Térképen való tájékozódás. Alap szálláshelytípusok megismerése (A szálláshelyek csoportosítása és minősítése, A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek, A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül, Szálláshelyi szolgáltatások) Turizmus csoportosítása (Egészségturizmus, Kulturális turizmus, Bor- és gasztronómiai turizmus, Hivatásturizmus, Rendezvényturizmus, Aktív és természeti turizmus)	54	Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján kiemelt turisztikai fejlesztési térségek az országban. A világörökség fogalma, helyszínei. Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek megismerése. Turisztikai termékek hazai trendjei. (Balaton – egészségturizmus = Hévíz Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék, Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó, Budapest – hivatásturizmus) Lehetőség szerint helyszínek, szálláshelyek felkeresése.		

### 3.3.9. Szakmai idegen nyelv tantárgy

36 óra

#### 3.3.9.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes alapozó szakmai ismereteket szereznek idegen nyelven.

#### 3.3.9.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Idegen nyelv

#### 3.3.9.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Használja a cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezéseit.	Ismeri a cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezéseit.	Teljesen önállóan	Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni.	
Használja az alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások idegen nyelvű elnevezéseit.	Ismeri az alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások idegen nyelvű elnevezéseit.	Teljesen önállóan		
Használja a vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák idegen nyelvű elnevezéseit.	Ismeri a vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák idegen nyelvű elnevezéseit.	Teljesen önállóan		
Használja a turizmushoz kapcsolódó	Ismeri a turizmushoz kapcsolódó	Teljesen önállóan		



fogalmakat idegen nyelven.	fogalmakat idegen nyelven.			
----------------------------	----------------------------	--	--	--

3.3.9.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.9.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása



3.3.9.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	Tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
A cukrászati termelés alapjai	9	9	A cukrászüzem helységei, munkaterületei idegen nyelven A cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezései Cukrászati termelés eszközei, gépei idegen nyelven Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései				
Az ételkészítés alapjai	9	9	Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások idegen nyelvi elnevezései				
A vendégtéri értékesítés alapjai	9	9	Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák idegen nyelvű elnevezései				



---

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	9	9	A szálláshelyek csoportosítása A vendégfogadás helységei és munkakörei A szállásfoglalással és vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek				
---	---	---	---	--	--	--	--

### 3.4. Cukrász – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszámja:

1747 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

A cukrász szakképzés során a tanulók megismerik a cukrászatban használt nyersanyagok tulajdonságait és a technológiai folyamatokban betöltött szerepüket. Megtanulják az anyagok és eszközök előkészítését, és megismerik a termeléshez alkalmazott berendezéseket, gépeket.

Elsajátítják a gazdaságos termelés alapjait, valamint azokat az alapvető mozdulatokat, műveleteket, amelyekkel a félkész és kész cukrászati termékeket előállítás történik.

#### 3.4.1. Előkészítés tantárgy

221,5 óra

##### 3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszükségletének megállapítását.

##### 3.4.1.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Matematika, munkabiztonság és egészségvédelem

##### 3.4.1.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit.	Összefüggései-ben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.	Teljesen önállóan	Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi követelmények betartása	
Kiszámítja a termékhez	Ismeri az anyaghányad-	Teljesen önállóan		

szükséges anyagmennyiséget, helyesen alkalmazza a mennyiségi egységeket.	számítást különböző mennyiségek esetén, valamint a mennyiségi egységek átváltását.			
Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.	Ismeri a tömeg és őrartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárazás helyes alkalmazását és a mérés műveletét.	Teljesen önállóan		
Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.	Teljesen önállóan		Receptet, mennyiségeket rögzít digitális eszközön
A rendelések, előrejelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet.	Ismeri az összesített anyaghányadok alapján vételezendő anyagok listájának készítését.	Teljesen önállóan		



Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a munkafolyamatok gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján történő előkészítését, tervezését.	Teljesen önállóan		
Észreveszi és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.	Ismeri az előkészítés higiéniai és minőségi követelményeit.	Teljesen önállóan		

3.4.1.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.1.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása





3.4.1.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	10. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása					Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása a) A munkafeladat megismerése b) Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre c) Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása d) Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján e) Anyagok mérése		Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása a) A munkafeladat megismerése b) Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre c) Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása d) Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján e) Anyagok mérése



témakör	éves óraszám	11. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Munkafolyamatok előkészítése					a) Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján b) Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján c) Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján		a) Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján b) Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján c) Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

### 3.4.2. Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy

134 óra

3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.

3.4.2.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Munkahelyi biztonság- és egészségvédelem, cukrászati termékek készítése

3.4.2.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Ismerteti a cukrászati berendezések sütő, hőközlő, hűtő és fagyasztó funkcióit. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	Ismeri a sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működését és tisztítási utasításait.	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, elővigyázatosság a fokozott balesetveszély felismerése.	
Ismerteti a cukrászati gépek, készülékek (aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek) és kisebb készülékek működését. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	Ismeri az aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek és kisebb készülékek működését, valamint a tisztítási utasításokat.	Teljesen önállóan		
Előkészíti a berendezéseket, gépeket.	Ismeri a berendezések, gépek összeállítási, és üzembehelyezési utasításait	Teljesen önállóan		



A berendezéseket, gépeket és készülékeket a biztonsági előírásoknak megfelelően kezeli, és a technológiának megfelelően programozza.	Ismeri a berendezések, gépek biztonsági előírásait, valamint a programozás paramétereit.	Teljesen önállóan		A berendezések, gépek, kisebb készülékek technológiai paraméterek alapján történő programozása
Felismeri és jelenti a berendezések és gépek hibáit.	Felismeri a berendezések és gépek hibalehetőségei	Teljesen önállóan		A kijelzőpanel hibajelzéseinek ismerete

3.4.2.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.2.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása



3.4.2.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	10. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése							a) Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek b) Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása c) Berendezések, gépek és készülékek előkészítése d) Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása e) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése



témakör	éves óraszám	11. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése							a) Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek b) Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása c) Berendezések, gépek és készülékek előkészítése d) Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása e) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

### 3.4.3. Cukrászati termékek készítése tantárgy

938 óra

#### 3.4.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését.

Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

#### 3.4.3.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

#### 3.4.3.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Töltelékeket, krémeket készít (uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes és hagyományos cukrászati készítményekhez). Gyümölcsöket, zöldségeket tartósít.	Ismeri a gyümölcs töltelékek, gyümölcsök és zöldségek tartósítási folyamatát. Ismeri az olajos magvakból készült töltelékek, túró-töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncstöltelék és tejszínrémek készítését	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése az interneten.
Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, majd egyenletes nagyságban és tömegben feldolgozza őket.	Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, omlós élesztős tészta, vajjas tészta,	Teljesen önállóan		

Töltött és töltetlen uzsonnasütemé- nyeket állít elő, sütési műveleteket végez.	omlós tészta, nehéz felvert készítését és a tészták felhasználásával készült töltött és töltetlen uzsonnasütemény ek előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat.			
Sós teasüteményekhez tésztákat készít, egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz, töltött és töltetlen sós teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez.	Ismeri a vajas tészta, a forrázott tészta és a sós omlós tészta készítését. Ismeri a vajas tésztából készült töltött és töltetlen sós teasütemények, a forrázott tésztából készült, töltött sós teasütemények, a sós omlós tésztából készült, valamint a töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó sütési hőfokokat és sütési módokat.	Teljesen önállóan		
Krémlapokat, tésztahüvelyeket	Ismeri a vajas tésztából készült	Teljesen önállóan		



előkészít, kisüt, majd ezekből krémes termékeket készít.	krémes és tejszínes sütemények valamint a forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények készítését.			
Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez. Gyors érlelésű mézeskalácstésztát és egyéb mézes termékeket készít	Ismeri az omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények készítését.  Ismeri a gyors érlelésű mézeskalácstésztá gyúrását, feldolgozását, sütését.	Teljesen önállóan		
Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, tejszínes tortákat, szeleteket tekercseket, minyonokat, omlós deszszerteket állít elő. A termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, sütési és töltési műveleteket végez	Ismeri az alábbiak előállítását: könnyű és nehéz felverték, hagyományos alaptorták (dobos-, Esterházy-, trüffel-, Sacher-puncs- és formában sült gyümölcstorta), hagyományos tejszínes torták (oroszkrém, Fekete-erdő, tejszínes	Teljesen önállóan		

	túrótorta, tejszínes joghurttorta), különleges ízesítésű üzleti specialitások, szeletek, (szögletes alakban töltött szeletek, nyomózsákkal alakított kardinális szelet, Somlói galuska) tekerccsek, minyonok (vágott szúrt és tésztahüvelyből 1- 1 alaptermék) és omlós tésztából készült desszertek.			
Nemzetközi cukrászati trendeknek megfelelő termékeket készít. Megtervezi a félkész termékek készítési sorrendjét. Elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és megtölti a desszerteket, tortákat, minidesszerteket, pohárdesszerteket. Bonbonokat készít	Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri az alábbiak készítését: francia felvert (dacquise, genoise, marcipános csokoládé-, jokondefelvert) torták, francia omlós tészták, forrázott tészták, zselés betétek, roppanós rétegek, krémek, (ganache, mousse, cremeux, francia és olasz	Teljesen önállóan		

	vajkrém). Ismeri a vágott, formában dermesztett, monodesszertek, tartlettek, francia forrázott tésztából készült desszertek készítését, Nemzetközi trend szerint készült torták, minidesszertek macaronok, pohárdesszertek ismerete.			
Bonbonokat készít, s a termékhez csokoládét temperál, bonbontölteléket készít, csokoládéhüvelyes, és mártott bonbonokat készít.	Ismeri a csokoládé temperálást. A csokoládébonbonok, a krémbonbonok, a grillázsbonbonok, a nugátbonbonok, a gyümölcsbonbonok készítését.	Teljesen önállóan		
Hidegcukrászati készítményeket, fagylaltot, parfét készít.	Ismeri a fagylalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a különböző fagylaltkeverékek készítését a megadott műveletek elvégzésével, és a keverék fagyasztásának módját.	Teljesen önállóan		



	Ismeri a parfékészítést fagylalt és tejszínhab keverékéből, illetve tejszínfagylaltok- ból, illetve a semifreddo készítését.			
--	---	--	--	--

3.4.3.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.3.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása



3.4.3.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	10. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása					a) Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése c) Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás d) Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás e) Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése f) Túrótöltelékek készítése g) Sós töltelékek, készítése		a) Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése c) Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás d) Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás e) Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése f) Túrótöltelékek készítése g) Sós töltelékek, készítése



					<p>h) Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojashabkrém készítése</p> <p>i) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése</p> <p>j) Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrédek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése</p> <p>k) Tejszínrémek készítése, ízesítése</p> <p>l) Puncstöltelék készítése</p>		<p>h) Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojashabkrém készítése</p> <p>i) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése</p> <p>j) Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrédek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése</p> <p>k) Tejszínrémek készítése, ízesítése</p> <p>l) Puncstöltelék készítése</p>
Tészták és uzsonnasütemények készítése					<p>a) Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása</p> <p>b) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta</p>		<p>a) Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása</p> <p>b) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta</p>



					<p>gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése</p> <p>c) Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftsza készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése</p> <p>d) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelikes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése</p> <p>e) Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése,</p>		<p>gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése</p> <p>c) Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftsza készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése</p> <p>d) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelikes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése</p> <p>e) Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése,</p>
--	--	--	--	--	--	--	--



					<p>kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése</p> <p>f) Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése</p> <p>g) Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése</p> <p>h) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése</p>		<p>kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése</p> <p>f) Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése</p> <p>g) Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése</p> <p>h) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése</p>
Tészták és sós					<p>a) Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p>		<p>a) Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p>





teasütemények készítése					b) Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése c) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából d) Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából e) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából		b) Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése c) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából d) Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából e) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából
Krémes készítmények előállítása					a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakrémes készítése c) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém,		a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakrémes készítése c) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém,



					képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése		képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése
Édes teasütemény ek, mézesek készítése					a) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítás, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése c) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése d) Gyors érlelésű mézeskalács- tészta gyúrása, feldolgozása, sütése		a) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítás, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése c) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése d) Gyors érlelésű mézeskalács- tészta gyúrása, feldolgozása, sütése
Felverték és hagyományo s cukrászati termékek készítése					a) Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy		a) Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy



					<p>Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése</p> <p>c) Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése</p> <p>d) Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése</p>		<p>Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése</p> <p>c) Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése</p> <p>d) Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

témakör	éves óraszám	11. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése					e) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával		e) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával f) Szeletek, tejszínes szeletek készítése



					<p>f) Szeletek, tejszínes szeletek készítése Torták töltése szögletes alakban</p> <p>Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése</p> <p>Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése</p> <p>g) Felvert lapokból készült tekercsek készítése</p> <p>h) Mínyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.</p> <p>i) Omlós tésztából készült desszertek készítése</p>	<p>Torták töltése szögletes alakban</p> <p>Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése</p> <p>Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése</p> <p>g) Felvert lapokból készült tekercsek készítése</p> <p>h) Mínyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.</p> <p>i) Omlós tésztából készült desszertek készítése</p>
Nemzetközi cukrászati					a) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak	a) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak



termékek készítése					kiválasztása és recept szerinti felhasználása  b) Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása  c) Tészták készítése:  Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése  Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése  Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése  d) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal		kiválasztása és recept szerinti felhasználása  b) Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása  c) Tészták készítése:  Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése  Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése  Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése  d) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal
--------------------	--	--	--	--	--	--	--



					<p>Roppanós rétegek készítése</p> <p>e) Krémek készítése</p> <p>Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével</p> <p>Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal</p> <p>Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval</p> <p>Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése</p> <p>Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése</p> <p>Rétegelt vágott monodesszertek készítése</p>		<p>Roppanós rétegek készítése</p> <p>e) Krémek készítése</p> <p>Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével</p> <p>Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal</p> <p>Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval</p> <p>Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése</p> <p>Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése</p> <p>Rétegelt vágott monodesszertek készítése</p>
--	--	--	--	--	--	--	--



					Formában dermesztett monodesszertek készítése Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése g) Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítése h) Minidesszertek készítése Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése Macaron készítése i) Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése		Formában dermesztett monodesszertek készítése Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése g) Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítése h) Minidesszertek készítése Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése Macaron készítése i) Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése
Bonbonok készítése					a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Csokoládé temperálása		a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Csokoládé temperálása



					c) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcs-bonbonok készítése		c) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcs-bonbonok készítése
Hidegcukrászati termékek készítése					a) Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása c) Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése		a) Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása c) Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése





					d) Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése		d) Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása					a) A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei b) Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése c) Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése d) Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése e) Tejcukormentes cukrászati termékek készítése		a) A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei b) Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése c) Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése d) Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése e) Tejcukormentes cukrászati termékek készítése

### 3.4.4. Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy

134 óra

3.4.4.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A cukrászati termékek befejező műveletei növelik a termék esztétikai értékét. A tantárgy oktatása során a tanulók elsajátítják a termékek bevonásával, díszítésével kapcsolatos technológiákat, megtanulják a termékek szeletelését, valamint elsajátítják a különleges díszítési technikák alapjait.

3.4.4.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Cukrászati termékkészítés

3.4.4.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Bevonatokat készít, és/vagy a hozzávalókat alkalmassá teszi a cukrászati termékek bevonására.	Ismeri a baracklekvár bevonat, a zselékészítés módszerit, a fondánmelegítés és –hígítás szabályait, a csokoládémelegítés, - hígítás, - temperálás szabályait. A nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat) készítését.	Teljesen önállóan	Együttműködőnek kell lennie, mert a higiéniai és technológiai utasításokat be kell tartani	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.
Cukrászati termékeket bevon,	Ismeri az egyszerű díszítési	Teljesen önállóan		Új díszítési technikák



díszít, szeletel, adagol, tálal. Különböző díszítési technikákat alkalmaz, egyszerű díszítési és befejező műveleteket végez	műveletek (bevonás, szórás, burkolás, fecskendezés, felrakás, formázás) alkalmazását. Ismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek, a nemzetközi cukrászati termékek és a hidegcukrászati termékek befejező műveleteit, valamint a termékekhez tartozó szeletelés, adagolás, tálalás szabályait.			keresése az interneten, fotók gyűjtése, feldolgozása
Cukrászati díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez	Ismeri az alábbiakat: tortákról, díszmunkákról munkarajz készítése, virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok,	Teljesen önállóan		



	marcipánfigurák, - virágok, a karamellfőzés, karamellel történő díszítési technikák alkalmazását, valamint az egyedi formájú torták készítését, a díszmunkák elvégzését és a tálalást.			
--	--	--	--	--

3.4.4.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.4.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása



3.4.4.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	10. évfolyam					
		iskolai oktatás		Tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	Tartalom	óraszám	tartalom
Bevonatok készítése, alkalmazása					a) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Baracklevár-bevonat, zselé készítése c) Fondán melegítése, hígítása d) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása e) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat készítése		a) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Baracklevár-bevonat, zselé készítése c) Fondán melegítése, hígítása d) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása e) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat készítése
Cukrászati termékek egyszerű					a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és		a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és



díszítése, tálalása				ízük kölcsönhatásának figyelembevételével b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcssel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) f) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása	ízük kölcsönhatásának figyelembevételével b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcssel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) f) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása
------------------------	--	--	--	--	--



				<p>dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után</p> <p>g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal</p> <p>h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompreszszorral fújt csokoládébevonat alkalmazása</p> <p>i) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése</p> <p>h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után</p> <p>j) Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése</p>	<p>dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után</p> <p>g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal</p> <p>h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompreszszorral fújt csokoládébevonat alkalmazása</p> <p>i) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése</p> <p>h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után</p> <p>j) Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése</p>
--	--	--	--	---	---



					k) Cukrászati termékek tálalása		k) Cukrászati termékek tálalása
--	--	--	--	--	---------------------------------	--	---------------------------------

témakör	éves óraszám	11. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Bevonatok készítése, alkalmazása					a) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése c) Fondán melegítése, hígítása d) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása e) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat készítése		a) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése c) Fondán melegítése, hígítása d) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása e) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat készítése
Cukrászati termékek					a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és		a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és





egyszerű díszítése					ízük kölcsönhatásának figyelembevételével b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) f) Hagyományos torták, szeletetek, tekercek bevonása	ízük kölcsönhatásának figyelembevételével b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) f) Hagyományos torták, szeletetek, tekercek bevonása
--------------------	--	--	--	--	--	--



				<p>dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után</p> <p>g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal</p> <p>h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat alkalmazása</p> <p>i) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése</p> <p>h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után</p>	<p>dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után</p> <p>g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal</p> <p>h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat alkalmazása</p> <p>i) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése</p> <p>h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után</p> <p>j) Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése</p>
--	--	--	--	--	--



					j) Hidegcukrászati termékek, fagylalkelyhek, parfék díszítése k) Cukrászati termékek tálalása		k) Cukrászati termékek tálalása
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése					a) Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével b) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése c) Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása d) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján		a) Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével b) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése c) Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása d) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján



					e) Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása f) Ünnepi, egyedi formájú torták készítése g) Díszmunkák tálalása		e) Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása f) Ünnepi, egyedi formájú torták készítése g) Díszmunkák tálalása
--	--	--	--	--	--	--	--

### 3.4.5. Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy

201 óra

3.4.5.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyonának megőrzésére.

3.4.5.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Matematika, Cukrászati termékkészítés

3.4.5.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Árugazdálkodási feladatokat végez.	Ismeri az élelmiszertípusnak megfelelő raktározás követelményeit, a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának szabályait, az árukészlet az árufelhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az árurendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit.	Teljesen önállóan	Pontosság, megbízhatóság	Raktárkészlet adatainak, ellenőrzése a raktárgazdálkodási programon
Elkészíti a cukrászati termékek kalkulációját.	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és	Instrukció alapján részben önállóan		Cukrászati receptek árai, mennyiségek adatainak bevitelére,

	veszteségek figyelembevételé vel, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértéké nek és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását.			számítások ellenőrzése
Leltározási feladatokat végez.	Ismeri a tényleges anyagfelhasználás , nyitókészlet, zárókészlet megállapítását, a megengedett anyagfelhasználás megállapítását, a leltáreredmény megállapítását. és az anyagi felelősség kötelezettségeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Nyitókészlet és zárókészlet adatainak bevitele, számítások ellenőrzése

3.4.5.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.5.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása



3.4.5.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	10. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Anyaggaz- dálkodás			A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok mennyiségének meghatározása		A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása		Az árukészlet ellenőrzése a raktárban  A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása  A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése  A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása
Cukrászati termékek kalkulációja			Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a		Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása		Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével



			receptek és veszteségek figyelembevételével				Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása
--	--	--	--	--	--	--	--

témakör	éves óraszám	11. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Anyaggaz- dálkodás					<p>Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével.</p> <p>Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés.</p> <p>A romlott áru elkülönítése és elszállítása.</p>		<p>Árufelhasználás és Áruszükséglet megállapítása</p> <p>Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése</p>
Cukrászati termékek kalkulációja					Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása		Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása





						Kalkulációt számítógépes megismerése	végző program
Elszámolta- tás					Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben. Cukrászüzem és raktár leltározása A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása Megengedett anyagfelhasználás megállapítása Leltáreredmény megállapítása		

### 3.4.6. Portfóliókészítés tantárgy

33,5 óra

3.4.5.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok képesek legyenek haladásukról, eredményeikről, szakmai továbbfejlődési lehetőségeikről összefüggő dokumentumot készíteni.

3.4.6.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Informatika, Cukrászati termékkészítés

3.4.6.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Információt gyűjt és rendszerez saját szakmai fejlődésével kapcsolatban	Informatikai alapismeretek	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására.	Irodai alapszoftvereket készség szinten használ
Megfogalmazza saját karriercéljait	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait	Teljesen önállóan		
Tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni önéletrajz sablonokat, pl Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusnak megfelelő dokumentumot.

3.4.6.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.6.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása



3.4.6.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	10. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Cukrászati termékcsop ortok	10	10	A szakmai oktatás során végzett legalább 2 cukrászati termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észerevételei, a tanuló által készített termékek bemutatása				
Rendezvény ek, versenyek, kiállítások	4	4	Beszámoló munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról, szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről fényképpel, szakmai leírással				
Önéletrajz	4	4	Önéletrajz típusok Europass önéletrajz készítése Motivációs levél				

témakör	11. évfolyam					
---------	--------------	--	--	--	--	--



	éves	iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
	óraszám	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Cukrászati termékcsoporthok	6	6	A szakmai oktatás során végzett legalább 2 cukrászati termékcsoporth egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételei, a tanuló által készített termékek bemutatása				
Rendezvények, versenyek, kiállítások	6	6	Beszámoló munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról, szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről fényképpel, szakmai leírással				
Önreflexió	3,5	3,5	Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése, erre reflektálás				

### 3.4.7. Szakmai informatika tantárgy

49 óra

3.4.7.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok képesek legyenek az informatikai eszközök, szoftverek segítségével portfóliójukat elkészíteni..

3.4.7.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: -

3.4.7.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Információt gyűjt és rendszerez saját szakmai fejlődésével kapcsolatban	Informatikai alapismeretek	Teljesen önállóan	Az irodakeznetikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a	Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatok és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete.	Irányítással	vagyonsvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Irodai alapszoftvereket készség szinten használ

3.4.7.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.7.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása



3.4.7.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	10. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Böngésző használata	2	2	Az elterjedt böngésző szoftverek használata				
Információk keresése	3	3	Információk keresése A talált információk hitelessége				
Szövegszerkesztő használata	13	13	A Microsoft Word használatának alapjai				

témakör	éves óraszám	11. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Böngésző használata	6	6	Online önéletrajz kitöltése				
Információk keresése	5	5	Álláskereső portálok használata				



---

Szövegszer- kesztő használata	20	20	Önéletrajzok és motivációs levelek írása, formázása Komplex dokumentumok létrehozása Portfólió készítés Kovertálás PDF formátumba				
-------------------------------------	----	----	--	--	--	--	--

### 3.4.8. Szakmai idegen nyelv tantárgy

49 óra

3.4.8.1 A tantárgy tanításának fő célja:

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

3.4.8.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Idegen nyelv

3.4.8.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Használja a cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezéseit.	Ismeri a cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezéseit.	Teljesen önállóan	Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni.	Használja a cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezéseit.
Idegen nyelven kommunikál munkatársaival és a vendégekkel	Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel	Teljesen önállóan		

3.4.8.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.8.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása





3.4.8.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	10. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Szakmai kifejezések	20	20	Gasztronómia nyersanyagai Cukrászkészítmények megnevezése Ételek- italok megnevezése Vendéglátóipari helységek, üzletek megnevezése Beszerzési folyamatoknál használt kifejezések Temelési folyamatoknál használt kifejezések Értékesítési folyamatoknál használt kifejezések				
Szakmai technológiák	10	10	Cukrászati technológiák				
Szakmai szituációk	6	6	Kommunikáció a munkatársakkal Etikett, protokoll alkalmazása Rendelésfelvétel idegen nyelven				



#### **4. RÉSZSZAKMA**

A részsakma megszerzésére irányuló szakmai vizsga akkor kezdhető meg, ha a tanuló eleget tett a jelen fejezet szerinti képzési követelményeknek.

##### **4.1 A részsakma megnevezése: Cukrászsegéd**

4.1.1 A részsakma ajánlott szakmai tartalma:

Előkészítés tantárgy

Cukrásztati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyag-hányadok kiszámítása témaköre

Cukrásztati berendezések – gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy