



Baranya Megyei Szakképzési Centrum
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola

**Helyi tanterv a Turizmus-vendéglátás
ágazathoz tartozó
Cukrász
szakmához (felnőtt oktatás
közismereti beszámítással)**



TARTALOM

KÉTÉVFOLYAMOS KÉPZÉS KÖZISMERETI OKTATÁS NÉLKÜL.....Hiba! A könyvjelző nem létezik.

1. A SZAKMA ALAPADATAI.....	4
2. A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA.....	4
2.1. Tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként.....	4
2.2. Tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként.....	6
3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA.....	8
3.1. Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület.....	8
3.1.1. Munkavállalói ismeretek tantárgy.....	8
3.2. Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület.....	13
3.2.1. Munkavállalói idegen nyelv tantárgy.....	13
3.3. Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület.....	18
3.3.1. A munka világról általában tantárgy.....	18
3.3.2. Kommunikáció és vendégkapcsolatok tantárgy .. Hiba! A könyvjelző nem létezik.	
3.3.3. Kommunikáció és vendégkapcsolatok idegen nyelven tantárgy..... Hiba! A könyvjelző nem létezik.	
3.3.4. IKT a vendéglátásban tantárgy.....	22
3.3.5. A cukrászati termelés alapjai tantárgy.....	25
3.3.6. Az ételkészítés alapjai tantárgy.....	29
3.3.7. A vendégtéri értékesítés alapjai tantárgy.....	32
3.3.8. A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai tantárgy.....	36
3.3.9. Szakmai idegen nyelv tantárgy..... Hiba! A könyvjelző nem létezik.	



3.4.	Cukrász – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület	39
3.4.1.	Előkészítés tantárgy	39
3.4.2.	Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy ..	44
3.4.3.	Cukrászati termékek készítése tantárgy	47
3.4.4.	Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy.....	66
3.4.5.	Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy	74
3.4.6.	Portfóliókészítés tantárgy	78
3.4.7.	Szakmai idegen nyelv tantárgy.....	81
4.	RÉSZSZAKMA.....	83



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 részsakmák megnevezése: Cukrászsegéd

2. A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

2.1. Tantárgyak heti óraszámja

	ágazati alapoktatás (10 hét)		szakirányú oktatás (25 hét)	
	jelenléti oktatás	távoktatás	jelenléti oktatás	távoktatás
Munkavállalói ismeretek		1		
Munkavállalói idegen nyelv			1	
A munka világa		1		
IKT a vendéglátásban		2		
A cukrászati termelés alapjai – elmélet		2,5		
A cukrászati termelés alapjai - gyakorlat	3			
Az ételkészítés alapjai - elmélet		2,5		
Az ételkészítés alapjai - gyakorlat	3			
A vendégtéri értékesítés alapjai – elmélet		2,5		
A vendégtéri értékesítés alapjai – gyakorlat	3			
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai – elmélet		2,5		
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai - gyakorlat	3			
Pénzügyi és munkavállalói ismeretek				0,5
Szakmai idegen nyelv			1	
Előkészítés			2	2



Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása			1,5	
Cukrászati termékek készítés			6	3
Cukrászati termékek befejezése, díszítése			0,5	1,5
Anyaggazdálkodás – adminisztráció - elszámoltatás			4	
Portfóliókészítés				0,5
Összefüggő szakmai gyakorlat			4	
Összesen	12	14	20	7,5

2.2. Tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

		Ágazati alapoktatás	Szakirányú oktatás
összes óraszám			
Munka- vállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	10	
	Álláskeresés	2	
	Munkajogi alapismeretek	3	
	Munkaviszony létesítése	3	
	Munkanélküliség	2	
Munka- vállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv		25
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések		5
	Önéletrajz és motivációs levél		8
	„Small-talk” – általános társalgás		5
	Állásinterjú		7
Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világa	10	
	Alapvető szakmai elvárások	2	
	Munkabiztonság és egészségvédelem	2	
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	3	
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok idegen nyelven	3	
	IKT a vendéglátásban	20	
	Digitális eszközök a vendéglátásban	8	
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	4	
	Digitális eszközök a turizmusban	8	
	A cukrászati termelés alapjai	55	
	A cukrászati termelés alapjai - elmélet	25	
	A cukrászati termelés alapjai - gyakorlat	30	
	Az ételkészítés alapjai	55	
	Az ételkészítés alapjai - elmélet	25	
	Az ételkészítés alapjai - gyakorlat	30	
	A vendégtéri értékesítés alapjai	55	
	A vendégtéri értékesítés alapjai - elmélet	25	
	A vendégtéri értékesítés alapjai - gyakorlat	30	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	55	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai - elmélet	25	
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai - gyakorlat	30		

Cukrász – középszintű képzés	Előkészítés		100
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása		60
	Munkafolyamatok előkészítése		40
	Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása		37,5
	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése		37,5
	Cukrászati termékek készítés		225
	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása		28
	Tészták és uzsonnasütemények készítése		26
	Tészták és sós teasütemények készítése		21
	Krémes készítmények előállítása		20
	Édes teasütemények, mézesek készítése		13
	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése		35
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése		39
	Bonbonok készítése		17
	Hidegcukrászati termékek készítése		17
	Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása		9
	Cukrászati termékek befejezése, díszítése		50
	Bevonatok készítése, alkalmazása		23
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása		19
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése		8
	Anyaggazdálkodás – adminisztráció - elszámoltatás		100
	Anyaggazdálkodás		30
	Cukrászati termékek kalkulációja		40
	Elszámoltatás		30
	Portfóliókészítés		12,5
	Cukrászati termékcsoportok		4
	Rendezvények, versenyek, kiállítások		4
	Önéletrajz		2
	Önreflexió		2,5
	Szakmai idegen nyelv		25
	Szakmai kifejezések		12
	Szakmai technológiák		8
	Szakmai szituációk		5
Pénzügyi és munkavállalói ismeretek		12,5	
Tanulási terület óraszám	260	587,5	
Összefüggő szakmai gyakorlat		100	

3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

3.1. Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

10 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezete munkaerőpiaci 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

10 óra

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tanuló általános felkészítése az álláskeresőzés 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	iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
		Álláskeresés	2	2	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	3	3	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, bedolgozó munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka) Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka				
Munkaviszony létesítése	3	2	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	2	2	Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresői ellátások fajtái Álláskereső számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknél (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)				



3.2. Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 25 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

25 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 szókincssel 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 szókincset 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 önéletrajzt 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 beszédprodukciónak). Szakmája iránt elkötelezett.	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	Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzt, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és munkaadóhoz eljuttatja	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése,

szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembe vételével.				szövegek formai követelményeknek 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	iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
		Álláskeresés lépései, álláshirdeté- sek	5	5	Az álláskeresés lépései és az ahhoz kapcsolódó szókinés idegen nyelven. (végzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat). A szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértése. Álláskeresési űrlapok kitöltése Receptív és produktív kompetencia fejlesztése		
Önéletrajz és motivációs levél	8	8	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	5	5	Small talk fejlesztése általános témákon keresztül. Megfelelő kérdésfelvetés és a beszélgetésben való aktív részvétel begyakorlása				
Állásinterjú	7	7	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: 250 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 világa tantárgy

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

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, Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom, idegen nyelv

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 környezetének rendbe tartására.	Hatékonyan tudja álláskereséshez és munkaszerződés-minták felkutatásához használni az internetes

			Törekszik a munkavédelmi előírások pontos betartására.	böngészőket és állás kereső 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 követelménei	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a munkavédelmi szabályokat.	Tudja a munkakörnyezete vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket	Instrukció alapján részben önállóan		
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 követelménei	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						
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Alapvető szakmai elvárások	2	2	Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások				
Munkabiztonság és egészségvédelem	2	2	Munkavédelem és balesetmegelőzés Tűzvédelmi ismeretek Higiéniiai és környezetvédelmi előírások Elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban				
Kommunikáció és vendégkapcsolatok	3	3	Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció				



			írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával				
Kommunikáció és vendégkapcsolatok idegen nyelven	3	3	Alapvető szakmai kommunikációs elvárások idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával				

3.3.2. IKT a vendéglátásban tantárgy

20 óra

3.3.2.1 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.

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

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
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. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.
Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete	Irányítással		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.



3.3.2.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.2.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása

3.3.2.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Digitális eszközök a vendéglátásban	8			8	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	4			4	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	8			8	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		
----------------------------------	---	--	--	---	---	--	--

3.3.3. A cukrászati termelés alapjai tantárgy

55 óra

3.3.3.1 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.

3.3.3.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

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
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 Tározás	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,	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei	Instrukció alapján részben önállóan		



sütő, töltelékkészítő, befejező) végez	Egyszerűbb techno lógiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése			
--	--	--	--	--

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	iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
		A cukrászati termelés alapjai	55	25	A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása Termékkészítési feladatok (Tészták készítése és feldolgozása, Egyéb műbeletek, Késztermékek előállítás) Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás A cukrászatban használt nyersanyagok bemutatása (Gabonafélék; Tej és tejtermékek; Tojás; Édesítőszer; Kakaó;	30	A cukrászüzem helységei, munkaterületei A cukrászati termelés eszközei, berendezései gépei, balasétvédelmi előírásai Cukrászati alapműveletek gyakorlása: Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés



			Gyümölcsök; Magvak, magkrémek; Liofilizált termékek; Segéd és adalékanyagok) Cukrászati alaptészták: Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott ésfelvert tészta) készítése, tészta- műveletek, tésztafeldolgozás		Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal- esetmentes mozgatása, a termékek kiszülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása		
--	--	--	--	--	--	--	--

3.3.4. Az ételkészítés alapjai tantárgy

55 óra

3.3.4.1 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.

3.3.4.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

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
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	

3.3.4.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.4.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása



3.3.4.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám						
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Az ételkészítés alapjai	55	25	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) Élelmiszerbiztonsági előírások (ételmérgezés, ételfertőzés) HACCP, NÉBIH Táplálkozástudományi alapismeretek (élelmi anyagok, élelmiszer, étel, tápanyagok fogalma)	30	Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályok Íz- és illatérzékelés (friss és száritott fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemezőjük) Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások		



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

			A vendéglátásban használt élelmi anyagok csoportjai, főbb jellemzőjük.				
--	--	--	--	--	--	--	--

3.3.5. A vendégtéri értékesítés alapjai tantárgy

55 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
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 vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján 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		

3.3.5.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.5.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása



3.3.5.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
		A vendégtéri értékesítés alapjai	55	25	Szakmai trendek Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák A felszolgálóval szembeni elvárások Kommunikáció a vendégekkel; Napi teendők a vendégtérben (Munkakörök; Munkarend Nyitás előtti teendők, A vendégfogadással kapcsolatos teendők;Zárás utáni teendők) Italválaszték (Itallap; Italok csoportosítása; Poharak; Italfelszolgálás eszözei, Italfelszolgálás módjai;Káv	30	Az egyszerű alapterítés formái, alapterítés gyakorlása A vendég- és szervízterek előkészítésének alpműveletei A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélok kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek Svájci felszolgálás gyakorlása Ágazati alapvizsga feladatnak gyakorlása



			és felszolgálás, Koktéلكészítés és eszközeik) Ételválaszték (Étlap; Az étel felszolgálás szabályai, Felszolgáási módok; Felszolgááláshoz használt eszközök használata, Terítés és fajtái, A vendég asztalánál végzett műveletek)				
--	--	--	--	--	--	--	--

3.3.6. A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai tantárgy

55 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
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	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.

	fejlesztési területei			
Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetés-sel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	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	Instrukció alapján részben önállóan		

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	iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
		A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	55	25	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)	30	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.

3.4. Cukrász – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 550 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

100 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 szükséges anyagmennyiséget, helyesen alkalmazza a mennyiségi egységeket.	Ismeri az anyaghányad-számítást különböző mennyiségek esetén, valamint a mennyiségi egységek átváltását.	Teljesen önállóan	
Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.	Ismeri a tömeg és őr tartalom 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						
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	60			30	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	30	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		e) Anyagok mérése
Munkafolyamatok előkészítése	40			20	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	20	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

37,5 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	Teljesen önállóan		



	üzembehelyezési utasításait			
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						
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése	37,5					37,5	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

225 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 tejszínikrémek 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	Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, omlós	Teljesen önállóan		

<p>tömegben feldolgozza őket. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket állít elő, sütési műveleteket végez.</p>	<p>élesztős tészta, vajás tészta, omlós tészta, nehéz felvert készítését és a tészták felhasználásával készült töltött és töltetlen uzsonnasütemények előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat.</p>			
<p>Sós teasüteményekhez tésztákat készít, egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz, töltött és töltetlen sós teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri a vajás tészta, a forrázott tészta és a sós omlós tészta készítését. Ismeri a vajás 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</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

	hőfokokat és sütési módokat.			
Krémlapokat, tésztahüvelyeket előkészít, kisüt, majd ezekből krémes termékeket készít.	Ismeri a vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények valamint a forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények készítését.	Teljesen önállóan		
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	Ismeri az alábbiak előállítását: könnyű és nehéz felverték, hagyományos alaptorták (dobos-, Esterházy-, trüffel-, Sacher-puncs- és formában sült gyümölcstorta),	Teljesen önállóan		

töltési műveleteket végez	<p>hagyományos tejszínes torták (oroszkrém, Fekete-erdő, tejszínes túró torta, tejszínes joghurt torta), 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.</p>			
<p>Nemzetközi cukrászati trendeknek megfelelő termékeket készít. Megtervezi a félkész termékek készítési sorrendjét. Elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és megtölti a</p>	<p>Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri az alábbi készítését: francia felvert (dacquoise, genoise, marcipános csokoládé-, jokonde felvert) torták, francia omlós tészták,</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

desszerteket, tortákat, minidesszerteket, pohárdesszerteket. Bonbonokat készít	forrázott tészták, zselés betétek, roppanós rétegek, krémek, (ganache, mousse, cremeux, francia és olasz 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 csokoládébonbon ok, a krémbonbonok, a grillázsbonbonok, a nugátbonbonok, a gyümölcsbonbo- nok készítését.	Teljesen önállóan		
Hidegcukrászati készítményeket, fagylaltot, parfét készít.	Ismeri a fagylalt szárazanyagtartal- mának meghatározását, a különböző fagylaltkeverékek készítését a	Teljesen önállóan		



	megadott műveletek elvégzésével, és a keverék fagyasztásának módját. Ismeri a parfékészítést fagylalt és tejszínhab keverékéből, illetve tejszínfagylaltokból, 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						
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	28			9	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	19	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 h) Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése i) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése j) Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrédek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése k) Tejszínrémek készítése, ízesítése l) Puncstöltelék készítése		g) Sós töltelékek, készítése h) Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése i) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése j) Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrédek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése k) Tejszínrémek készítése, ízesítése l) Puncstöltelék készítése
Tészták és uzsonnasütemények készítése	26			9	a) Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása	17	a) Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása



				<p>b) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése</p> <p>c) Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése</p> <p>d) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése</p> <p>e) Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények</p>	<p>b) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése</p> <p>c) Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése</p> <p>d) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése</p> <p>e) Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények</p>
--	--	--	--	--	--



				<p>készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, 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</p>	<p>készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, 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</p>
--	--	--	--	--	--



					és töltetlen uzsonnasütemények készítése h) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése		és töltetlen uzsonnasütemények készítése h) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése
Tészták és sós teasütemény ek készítése	21			7	a) Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása 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	14	a) Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása 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 készítménye k előállítása	20			6	a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása	14	a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása



					b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakrém készítése c) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése		b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakrém készítése c) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése
Édes teasütemények, mézesek készítése	13			4	a) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomósákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése c) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése	9	a) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomósákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése c) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése



					d) Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése		d) Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	35			12	a) Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajás lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése c) Hagományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése d) Hagományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta,	23	a) Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajás lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése c) Hagományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése d) Hagományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta,



					tejszínes túrótorta és tejszínes joghurtorta készítése		tejszínes túrótorta és tejszínes joghurtorta készítése
Nemzetközi cukrászati termékek készítése	39			13	a) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak 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	26	a) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak 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



				<p>Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése</p> <p>d) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal</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>Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése</p> <p>d) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal</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>
--	--	--	--	---	--	---



				Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése Rétegelt vágott monodesszertek készítése 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	Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése Rétegelt vágott monodesszertek készítése 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		Macaron készítése i) Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése
Bonbonok készítése	17			6	a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Csokoládé temperálása c) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése	11	a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Csokoládé temperálása c) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése
Hidegcukrászati termékek készítése	17			6	a) Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása c) Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek	11	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		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
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati	9			3	a) A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei b) Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése	6	a) A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei b) Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése



termékek előállítása					c) Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése d) Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése e) Tejcukormentes 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

50 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	Elvárt 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.

<p>Cukrászati termékeket bevon, díszít, szeletel, adagol, tálal. Különböző díszítési technikákat alkalmaz, egyszerű díszítési és befejező műveleteket végez</p>	<p>Ismeri az egyszerű díszítési 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.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Új díszítési technikák keresése az interneten, fotók gyűjtése, feldolgozása</p>
<p>Cukrászati díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez</p>	<p>Ismeri az alábbiakat: tortákról, díszmunkákról munkarajz készítése, virágminták és írásjelek tervezése,</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

	rajzolása. Ismeri a feckendezés, a csokoládévirágok, 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	1. évfolyam					
		iskolai oktatás		Tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	Tartalom	óraszám	tartalom
Bevonatok készítése, alkalmazása	23			16,5	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	6,5	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	19			15	a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és	4	a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és



egyszerű 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)	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)
------------------------------------	--	--	--	--	--



				<p>f) Hagyományos torták, szeletetek, tekercek bevonása 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 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>f) Hagyományos torták, szeletetek, tekercek bevonása 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 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>
--	--	--	--	--	--



					j) Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése k) Cukrászati termékek tálalása		j) Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése k) Cukrászati termékek tálalása
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	8			6	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	2	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

100 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	Instrukció alapján részben önállóan		Cukrászati receptek árai, mennyiségek adatainak

	kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembevételével, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását.			bevitele, 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	1. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Anyaggazdálkodás	30	8	Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása. A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása	4	Árufelhasználás és Áruszükséglet megállapítása Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése Az árukészlet ellenőrzése a raktárban	20	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	40	6	Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével	12	Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása	22	Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása
Elszámoltatás	30	5	Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben. A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása	15	Megengedett anyagfelhasználás megállapítása Leltáreredmény megállapítása Cukrászüzem és raktár leltározása	10	Leltáreredmény megállapítása Cukrászüzem és raktár leltározása

3.4.6. Portfóliókészítés tantárgy

12,5 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	2. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Cukrászati termékcsop ortok	4	4	A szakmai oktatás során végzett legalább 2 cukrászati termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételei, a tanuló által készített termékek bemutatása				
Rendezvény ek, versenyek, kiállítások	4	4	Beszámoló munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról, szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről fényképpel, szakmai leírással				
Önéletrajz	2	2	Önéletrajz típusok Europass önéletrajz készítése Motivációs levél				



Önreflexió	2,5	2,5	Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése, erre reflektálás				
------------	-----	-----	--	--	--	--	--

3.4.7. Szakmai idegen nyelv tantárgy

25 óra

3.4.7.1 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.

3.4.7.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Idegen nyelv

3.4.7.3 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		

3.4.7.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.7.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása



3.4.7.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám						
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Szakmai kifejezések	12	12	Gasztronómia nyersanyagai Cukrászkészítmények megnevezése Ételek- italok megnevezése Vendéglátóipari helységek, üzletek megnevezése Beszerzési folyamatoknál használt kifejezések Temelési folyamatoknál használt kifejezések Értékesítési folyamatoknál használt kifejezések				
Szakmai tecnológiák	8	8	Cukrászati technológiák				
Szakmai szituációk	5	5	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

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

Cukrászati berendezések – gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy