

**HEVES VÁRMEGYEI SZC SÁRVÁRI KÁLMÁN
TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM**

3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.

OM azonosító: 203035

Képzési program (duális képzőhely)

NAPPALI RENDSZERŰ

technikum

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ágazat

5 1013 23 02 cukrász szaktechnikus

A SZAKMA ALAPADATAI

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakma megnevezése: cukrász szaktechnikus: 5 1013 23 02

A szakma szakmairányai:—

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részsakmák megnevezése:

Tartalom

Tantárgyak és óraszámok szakmai képzésben (11-13. évfolyam)	3
Összesített szakmai óraszámok tantárgyanként	6
11. évfolyam	7
Előkészítés	7
11. évfolyam (3 óra)	7
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	9
11. évfolyam (2 óra)	9
Cukrászati termékek készítése	10
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	13
11. évfolyam (1 óra)	14
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	14
11. évfolyam (2,5 óra)	15
12. évfolyam	16
Előkészítés	16
12. évfolyam	16
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	17
12. évfolyam	17
Cukrászati termékek készítése	18
12. évfolyam	18
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	21
12. évfolyam (2 óra)	21
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	22
13. évfolyam	23
Cukrász szaktechnikus – emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület	23
Üzleti menedzsment	24
13. évfolyam	24
Marketing és protokoll	28
13. évfolyam (3 óra)	28
Speciális szakmai kompetenciák	31
13. évfolyam (10 óra)	31
Munkavállalói idegen nyelv	34
13. évfolyam (2 óra)	34
Turizmus-vendéglátás ágazat CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS szakmai vizsga	37
A nyersanyagkosarak termékei	40

Tantárgyak és óraszámok szakmai képzésben (11-13. évfolyam)

[illegible]

[illegible]

Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	36	31/36	31
Közismereti összes éves óraszám	972	900	720	625	310
Közismereti óraszám	24	24	19	18	4
Közismereti éves óraszám	864	864	684	563	124
Szabad közismereti óraszám	3	1	1	2	6
Szabad közismereti éves óraszám	108	36	36	62	186
Ágazati alapoktatás	7	9	0	0	0
Szakirányú oktatás	0	0	14	14	24
Szakmai éves óraszám	252	324	504	504	744
PTT szerinti éves óraszám	0	0	454	446	0
Szabad szakmai éves óraszám	0	0	50	58	124
Ebből felhasznált éves óraszám	0	0	50	58	124
Még felosztható éves óraszám	0	0	0	0	0
Éves össz óraszám	1224	1224	1224	1129	1054

Összesített szakmai óraszámok tantárgyanként

Cukrász szaktechnikus		11. évfolyam				12. évfolyam				13. évfolyam		
		intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
		I.	II.	III.		I.	II.	III.				
Előkészítés	heti óraszám	3	0	0	3	1	0	0	1	0	0	0
	éves óraszám	108	0	0	108	36	0	0	36	0	0	0
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	heti óraszám	0	0	2	2	0	0	1	1	0	0	0
	éves óraszám	0	0	72	72	0	0	36	36	0	0	0
Cukrászati termékek készítése	heti óraszám	0	3,5	2	5,5	0	5	3	8	0	0	0
	éves óraszám	0	126	72	198	0	180	108	288	0	0	0
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	heti óraszám	0	1	0	1	0	2	0	2	0	0	0
	éves óraszám	0	36	0	36	0	72	0	72	0	0	0
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	heti óraszám	2,5	0	0	2,5	2	0	0	2	0	0	0
	éves óraszám	90	0	0	90	72	0	0	72	0	0	0
Üzleti menedzsment	heti óraszám	0	0	0	0	0	0	0	0	4,5	4,5	9
	éves óraszám	0	0	0	0	0	0	0	0	139,5	139,5	279
Marketing és protokoll	heti óraszám	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3
	éves óraszám	0	0	0	0	0	0	0	0	0	93	93
Speciális szakmai kompetenciák	heti óraszám	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	10
	éves óraszám	0	0	0	0	0	0	0	0	0	310	310
Munkavállalói idegen nyelv	heti óraszám	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
	éves óraszám	0	0	0	0	0	0	0	0	62	0	62
ÖSSZES ÓRASZÁM	heti óraszám	5,5	4,5	4	14	3	7	4	14	6,5	17,5	24
	éves óraszám	198	144	144	504	108	252	144	504	201,5	542,5	744

11. évfolyam

Előkészítés

A tantárgy tanításának 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.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, Munkabiztonság és egészségvédelem

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Előkészítés	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	3	0	0	3	1	0	0	1
éves óraszám	108	0	0	108	36	0	0	36

A szabad órakeretből 11. évfolyamon 18 órát használtunk fel ebben a tantárgyban.

11. évfolyam (3 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök	108 óra	108	0	0

előkészítése, anyaghányadok kiszámítása				
Munkafolyamatok előkészítése	0	0	0	0
Az éves óraszám	108 óra	108	0	0

Előkészítés III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása

A tantárgy tanításának 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.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Cukrászati termékek készítése, Munkabiztonság és egészségvédelem

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	0	0	2	2	0	0	1	1
éves óraszám	0	0	72	72	0	0	36	36

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése	72 óra	0	0	72
Az éves óraszám	72 óra	0	0	72

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY		
heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése 72 óra	Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása Berendezések, gépek és készülékek előkészítése Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

Cukrászati termékek készítése

A tantárgy tanításának 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.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, Munkabiztonság és egészségvédelem

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrászati termékek készítése	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	0	3,5	2	5,5	0	5	3	8
éves óraszám	0	126	72	198	0	180	108	288

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (

Cukrászati termékek készítése III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY		
heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása 8 óra	Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Gyümölcstöltelékek, réttöltelékek, készítése Gyümölcsstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése Túrótöltelékek készítése Sós töltelékek, készítése Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrétek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése Tejszínkrémek készítése, ízesítése Puncstöltelék készítése

2.	Tészták és uzsonnasütemények készítése 22 óra	Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta fel- dolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése 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 Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése
3.	Tészták és sós teasütemények készítése 16 óra	Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából
4.	Krémes készítmények előállítása 10 óra	Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakermes készítése Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése

5.	Édes teasütemények, mézesek készítése 16 óra	Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése
----	---	---

Cukrászati termékek befejezése, díszítése

A tantárgy tanításának 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.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Cukrászati termékkészítés

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrászati termékek befejezése, díszítése	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	0	1	0	1	0	2	0	2
éves óraszám	0	36	0	36	0	72	0	72

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (1 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Bevonatok készítése, alkalmazása	9 óra	0	9	0
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	27 óra	0	27	0
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	0 óra	0	0	0
Az éves óraszám	36 óra	0	36	0

Cukrászati termékek befejezése, díszítése III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY		
heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás

A tantárgy tanításának 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.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Cukrászati termékek készítése

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Anyaggazdálkodás -adminisztráció- elszámoltatás	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	2,5	0	0	2,5	2	0	0	2
éves óraszám	90	0	0	90	72	0	0	72

A szabad órakeretből 11. évfolyamon 36 órát használtunk fel ebben a tantárgyban.

11. évfolyam (2,5 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Anyaggazdálkodás	36 óra	36	0	0
Cukrászati termékek kalkulációja	54 óra	54	0	0
Elszámoltatás	0 óra	0	0	0
Az éves óraszám	90 óra	90	0	0

DUÁLIS KÉPZŐHELY

heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra

ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

12. évfolyam

Előkészítés

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Előkészítés	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	3	0	0	3	1	0	0	1
éves óraszám	108	0	0	108	36	0	0	36

A szabad órakeretből 12. évfolyamon 18 órát használtunk fel ebben a tantárgyban.

12. évfolyam

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	0 óra	0	0	0
Munkafolyamatok előkészítése	36	36	0	0
Az éves óraszám	36 óra	36	0	0

Előkészítés III.

DUALIS KÉPZŐHELY

heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra

ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	0	0	2	2	0	0	1	1
éves óraszám	0	0	72	72	0	0	36	36

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

12. évfolyam

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése	36 óra	0	0	1
Az éves óraszám	36 óra	0	0	1

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása III.

DUÁLIS KÉPZŐHELY

heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra

ssz.	Témakör	Leírás
1.	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése 36 óra	Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása Berendezések, gépek és készülékek előkészítése Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrászati termékek készítése	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	0	3	2	5	0	5	3	8
éves óraszám	0	108	72	180	0	180	108	288

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

12. évfolyam

Cukrászati termékek készítése III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY		
heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 108 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöltségek tartósítása 8 óra	Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás Zöltségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése Túrótöltelékek készítése Sós töltelékek, készítése Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrétek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése

		Tejszínrémek készítése, ízesítése Puncstöltelék készítése
2.	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése 26 óra	Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajás lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túró torta és tejszínes joghurt torta készítése Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával Szeletek, tejszínes szeletek készítése: – Torták töltése szögletes alakban – Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése – Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése Felvert lapokból készült tekercsek készítése Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával. Omlós tésztából készült desszertek készítése
3.	Nemzetközi cukrászati termékek készítése 36 óra	Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása Tészták készítése: – Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládé felvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése – Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése – Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal – Roppanós rétegek készítése Krémek készítése – Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével

		– Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal – Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval – 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 Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítése Minidesszertek készítése – Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése – Macaron készítése Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése
4.	Bonbonok készítése 12 óra	Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Csokoládé temperálása Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése
5.	Hidegcukrászati termékek készítése 10 óra	Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése
6.	Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati	A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése

	termékek előállítása 16 óra	Tejcukormentes cukrászati termékek készítése Mindenmentes és vegán, valamint szénhidrátsökkentett cukrászati készítmények
--	--	--

Cukrászati termékek befejezése, díszítése

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrászati termékek befejezése, díszítése	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	0	1	0	1	0	2	0	2
éves óraszám	0	36	0	36	0	72	0	72

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

12. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Bevonatok készítése, alkalmazása	12 óra	0	12	0
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	30 óra	0	30	0
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	30 óra	0	30	0
Az éves óraszám	72 óra	0	72	0

Cukrászati termékek befejezése, díszítése III.

DUÁLIS KÉPZŐHELY

heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra

ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Anyaggazdálkodás -adminisztráció- elszámoltatás	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	3	0	0	3	2	0	0	2
éves óraszám	108	0	0	108	72	0	0	72

A szabad órakeretből 12. évfolyamon 36 órát használtunk fel ebben a tantárgyban.

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY		
heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

13. évfolyam

Cukrász szaktechnikus – emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület

A képzés során a vendéglátóipari képzéshez tartozó szakirányokban tanulók (vendégtéri, szakács és cukrász szaktechnikusok) emelt szinten sajátítják el a szakma gyakorlásához szükséges alapvető szakmai ismereteket, készségeket és képességeket.

A sikeres vizsgát követően rendelkezni fognak azokkal a szakmai kompetenciákkal, amelyek segítségével megtanulják – egyéni életútjuk, céljaik megvalósítása érdekében – a szakmai, gazdasági és társadalmi kihívásokat megfelelően értelmezni, kezelni és azokhoz rugalmasan alkalmazkodni. A tantárgyi tartalmak (ismeretek) közlése során kiemelt szempont, hogy az oktatók az alapvető szakmai ismereteket ne csak hagyományos pedagógiai módszerek alkalmazásával, hanem az IKT-technológiák – a célnak leginkább megfelelő módon történő – felhasználásával adják át.

Az emelt szintű ismeretekhez tartozó tantárgyak és témakörök tartalmazzák azokat az ismereteket, amelyek elsajátítása és a sikeres vizsga letétele után a tanulók:

- tanulmányaikat a szakirányú egyetemeken folytathatják
- a szakmában dolgozhatnak (szakács, cukrász, vendégtéri szakember)
- egyéni vállalkozást létesíthetnek, társas vállalkozások szakmai vezetői lehetnek
- a szakmai tapasztalatok megszerzését követően az üzleti menedzsment, a marketing és protokoll ismereteket igénylő hazai és nemzetközi vállalkozásokban vezetőként dolgozhatnak.

Üzleti menedzsment

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy oktatásának kiemelt célja, hogy a tanulók elsajátítsák a vendéglátás fő- és mellékfolyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési feladatokkal kapcsolatos ismereteket.

Tanulmányaik során – szaktechnikusi szinten – megismerkednek a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bér gazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjaival.

Megszerzik a munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismereteket. Megismerik a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákat, és a vállalkozás indításának jogszabályi előírásait.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, A munka világa, IKT a vendéglátásban, A vendéglátás alapjai, Termelési és értékesítési alapismeretek, Pénzügyi és vállalkozói ismeretek, Szakmai idegen nyelv

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Üzleti menedzsment	13. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	2,5	6,5	9
éves óraszám	77,5	201,5	279

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban 62 órát használtunk fel.

13. évfolyam

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Gazdálkodás a bevételekkel	36 óra	18	18
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek	48 óra	24	24
Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás	114 óra	57	57
Létszám- és bér gazdálkodás	37 óra	18,5	18,5
Vezetés a gyakorlatban	18 óra	9	9
Vállalkozás indítása	26 óra	13	13
Az éves óraszám	279 óra	139,5	139,5

DUÁLIS KÉPZŐHELY**heti óraszám: 4,5 óra; éves óraszám: 139,5 óra**

ssz.	Témakör	Leírás
1.	Gazdálkodás a bevételekkel 18 óra	A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálati díj Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása Az árrés fogalma, szintmutatók A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre, időtávokra bontása.
2.	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek 24 óra	A bevétel bizonylatai, elszámoltatás A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta Eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás Banki POSterminál használata A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikkhelyezés, tétel sztornó, számla sztornó, előlegszámla, előleg-felhasználás, hitelszámla, engedménnyeladás Értékesítési szerződés Szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució Pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása) Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai Felszolgálati díj kifizetése TIP kifizetése Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borralaló kezelése, nyilvántartása Az elviteles és helyben fogyasztott termékekre vonatkozó áfaszámítás szabályának alkalmazása Az ártájékoztató eszközök

3.	Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás 57 óra	Az áruforgalmi mérleg sor elemei Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek) Ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése) Számítógépes kalkulációs program kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzszírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése Beszerezés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások) Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes programok kezelése, belső mozgásbizonylatok kiállítása A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimális, maximális, biztonsági készlet Készletnyilvántartási számítógépes program kezelése, készlet-statisztikák készítése Anyagi felelősség Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata A leltározás gyakorlata Számítógépes készlet-nyilvántartási program kezelése Standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak megismerése Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök Leltározással összefüggő ismeretek: üzemelési, tárgyi eszközök Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközelejtár
----	--	--

4.	Létszám- és bérgazdálkodás 18,5 óra	Álláshirdetések Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek Munkaviszony létesítése és megszüntetése A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő Kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás Munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok Munkakörök és szükséges képzettségek Munkaköri leírások A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások) Adózás (SZJA, járulékok, borraavaló és TIP speciális szabályozása) A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre) Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)
5.	Vezetés a gyakorlatban 9 óra	Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.
6.	Vállalkozás indítása 13 óra	Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése A vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele) A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai

Marketing és protokoll

A tantárgy tanításának célja

A marketing tantárgy oktatásának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a marketingtevékenység fogalomrendszerét, s leendő munkájuk során a gyakorlatban tudják alkalmazni annak eszközrendszerét.

Megismerkednek a marketinginformációs-rendszer eszközeivel, annak érdekében, hogy megfelelően át tudják tekinteni a piaci környezetet. Megtanulják megfogalmazni a vállalkozás célját, az üzlet arculatának megfelelő (digitális) reklámeszközök készítését és eladást ösztönző promóciós anyagokat összeállítani.

A protokoll témakör oktatásának célja a kommunikáció alapjainak bemutatása és gyakorlati alkalmazása, valamint a viselkedéskultúra és az alapvető illemszabályok elsajátítása. Ennek eredményeképpen a cukrásztechnikusok kellő magabiztossággal és udvariasan tudnak kapcsolatot teremteni, fenntartani és kommunikálni a meglévő vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel. A tanulók megismerkednek az üzleti protokoll előírásaival. Az elsajátított ismereteiket a mindennapi életben és szakmai szituációkban is alkalmazni tudják.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A munka világa, Történelem, Etika, Informatika

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Marketing és protokoll	13. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	3	3
éves óraszám	0	93	93

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

13. évfolyam (3 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Marketing	63 óra	0	63
Viselkedés és üzleti protokoll	30 óra	0	30
Az éves óraszám	93 óra	0	93

DUÁLIS KÉPZŐHELY**heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 93 óra**

ssz.	Témakör	Leírás
1.	Marketing 63 óra	Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjai Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák) Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám) Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.) Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok) Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek) Elégedettséget mérő online rendszerek Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett A virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata Személyes eladás Felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross-sell) Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei Belső PR – szervezeti kultúra A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés
2.	Viselkedés és üzleti protokoll 30 óra	A protokoll fogalma és értelmezése Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.) Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel Köszönés (a négyes szabály értelmezése), kézfogás, egyéb köszönési formák, elköszönés Tegeződés, magázódás Kommunikáció telefonon Bemutatás, bemutatkozás szabályai Öltözködési szabályok (dress-code) Ültetési rendek ismerete Ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai A kiszolgálás protokolláris sorrendje A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete

Speciális szakmai kompetenciák

A tantárgy tanításának célja

A cukrászati értékesítés és munkaszervezés témakörök oktatásának célja a cukrászat teljes tevékenységének áttekintése és a vezetői tevékenység alapjainak elsajátítása.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Üzleti menedzsment, Marketing és protokoll, Előkészítés, Cukrászati gépek berendezések kezelése, programozása, Cukrászati termékek készítése, Cukrászati termékek befejezése, díszítése, Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámolás

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Speciális szakmai kompetenciák	13. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	10	10
éves óraszám	0	310	310

Szabad órakeretből ebben a tantárgyban 62 órát használtunk fel.

13. évfolyam (10 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Cukrászdai értékesítés	236 óra	0	236
Cukrászati munkaszervezés	74 óra	0	74
Az éves óraszám	310 óra	0	310

DUÁLIS KÉPZŐHELY

heti óraszám: 10 óra; éves óraszám: 310 óra

ssz.	Témakör	Leírás
1.	Cukrászdai értékesítés 236 óra	a) Nyitás előtti feladatok elvégzése Tájékozódás a napi feladatokról Értékesítőterület, munkaterület előkészítése a nyitáshoz, az értékesítéshez, felszolgáláshoz szükséges eszközök, berendezési tárgyak ismerete, biztonságos használata A műszaki berendezések ismerete, üzembe helyezése, biztonságos használata Árukészlet, hűtővitrinek feltöltése, anyag- és eszközutánpótlás biztosítása Árcímkék, árlapok készítése és elhelyezése a vitrinben, a pultban és a vendégtérben b) Nyitás utáni feladatok A higiéniai előírások, a HACCP, a környezet- és munkavédelmi és tűzrendészeti szabályok betartása Cukrászati készítmények, fagylalt adagolása, díszítése helyben fogyasztásra vagy elvitelre Nemzetközi és egyedi receptek alapján kávé- és teakülönlegességek készítése, ajánlása Sütemények, italok ajánlása a vendégeknek, rendelések felvétele Cukrászdai pultkiszolgálás és felszolgálás Csomagolási eszközök, csomagolási technikák alkalmazása (sütemények, dísz torták, fagylalt, palackozott italok csomagolása) Folyamatos áru- anyag- és eszközutánpótlás c) Pénzkezelési és adminisztrációs feladatok Pénztárgépek, üzleti információs eszközök kezelése, működtetése Pénzkezelés, nyugtaadási kötelezettség betartása, készpénz- vagy átutalásos számla kitöltése Szállítólevelek, számlák, valamint az üzlet belső árumozgásának bizonylatolása Megrendelések, ajánlatok, szigorú számadásra kötelezett bizonylatok nyilvántartása Pénztárkönyv vezetése Leltározás, visszáruk ellenőrzése, standolás d) Zárás utáni teendők

		A gépek üzemben kívül helyezése, a higiéniai előírások, HACCP, környezet- és munkavédelmi, valamint tűzrendészeti szabályok betartása, berendezések, eszközök összerakodása
2.	Cukrászati munkaszervezés 74 óra	Munkaerő-szervezés: heti, havi munkabeosztások elkészítése, szabadságterv nyomon követése Alapanyag biztosítása, szervezése: a termeléshez szükséges megfelelő mennyiségű és minőségű anyag biztosítása. Alapanyagok, segédanyagok rendelése, raktárak, hűtők rend- jének ellenőrzése Termelés szervezése, ellenőrzése: a rendelések alapján a napi termelés egyeztetése a posztvezetőkkel, cukrászokkal, termelési listák ellenőrzése. Technológiai, minőségi előírások ellenőrzése, gazdaságos anyagfelhasználás ellenőrzése Adminisztráció szervezése: együttműködés az adminisztrátorral a beérkező áruk bevételezése, raktárkészlet-nyilvántartás, kalkulációs rendszer időszakos frissítése, a kimenő árukról számlák kiállítása és leltározás Szállítás megszervezése, szállítás sorrendjének megtervezése, a kiszállítandó áru mennyiségének és minőségének ellenőrzése a megrendelések és számlák alapján Berendezések, gépek működésének biztosítása, intézkedési feladatok üzemzavar vagy műszaki hiba megszüntetéséhez Takarítási rend megszervezése, ellenőrzése

Munkavállalói idegen nyelv

A tantárgy tanításának 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 fel tudjanak 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.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelv, Magyar irodalom és kommunikáció

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Munkavállalói idegen nyelv	13. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	2	0	2
éves óraszám	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

13. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Az álláskereső lépései, állás-hirdetések	6 óra	6	0
Önéletrajz és motivációs levél	5 óra	5	0
„Small talk” - általános társalgás	6 óra	6	0
Állásinterjú	5 óra	5	0
Szakmai idegen nyelv	40 óra	40	0
Az éves óraszám	62 óra	62	0

3.	„Small talk” – általános társalgás 6 óra	A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a „small talk” során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabad-idő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.
4.	Állásinterjú 5 óra	A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan. A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.
5.	Szakmai idegen nyelv 40 óra	A vizsgázó a vizsgaközpont részére megküldi a 4 db nyersanyagkosárhoz összeállított terméksor (4 x 4 db) receptjeit, a vizsgaközpont által előzetesen megjelölt időpontig. A vizsgázó a vizsga napján kihúzza a 4 nyersanyagkosárból az egyiket, és elkészíti a kosárhoz tartozó terméksort. A vizsgázó az általa elkészített termékeket értékesíti a vizsgabizottság számára idegen nyelven.

DUÁLIS KÉPZŐHELY

heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra

ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

Turizmus-vendéglátás ágazat CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS szakmai vizsga

A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

Szakma megnevezése: Cukrász szaktechnikus

Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése

Központi interaktív vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrász szaktechnikus szakmai ismeret

A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgatevékenység az üzleti menedzsmenthez, marketinghez és protokollhoz kapcsolódó ismereteket méri.

- Jövedelmezőségi tábla elemzése
- Anyag-, eszközgazdálkodás
- Létszám és bérgazdálkodás
- Elszámoltatás
- Bizonylatkezelés
- Árképzés
- Vezetés a gyakorlatban
- Marketing
- Viselkedés és üzleti protokoll

Mindegyik feladattípus esetében az interaktív vizsgarendszer által előre megadott válaszlehetőségek közül kell beírni vagy kiválasztani a megfelelő válasz(oka)t.

A teljes vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 25 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Az értékelés a központi interaktív vizsga összeállított javítási-értékelési útmutatója alapján történik.

A tanulási eredmények mérésére szolgáló feladatokból egybefüggő feladatsor készül, ahol a vizsgatevékenységen elérhető maximális pontszám az alábbiak szerint oszlik meg:

1.) Jövedelmezőségi tábla elemzése	feleletválasztós feladat, számkitöltő feladat	15 %
2.) Anyag-, eszközgazdálkodás	feleletválasztós feladat	5 %
3.) Létszám- és bérgazdálkodás	számkitöltő feladat	5 %
4.) Elszámoltatás	feleletválasztós feladat	10 %
5.) Bizonylatkezelés	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	10 %

6.) Árképzés	feleletválasztós feladat, számkitöltő feladat	10 %
7.) Vezetés a gyakorlatban	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%
8.) Marketing	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%
9.) Viselkedés és üzleti protokoll	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrász szaktechnikus projektfeladat

A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgatevékenység két részből áll:

A) Vizsgarész: Portfólió

B) Vizsgarész: Vizsgaproduktum készítése

A) Vizsgarész: Portfólió

Tartalma:

Kötelezően tartalmazza a következő terület mindegyikére vonatkozóan elkészített dokumentumokat:

- A szakirányú oktatás során végzett legalább 4 cukrászati termékcsoporthoz egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételei, a vizsgázó által készített termékek bemutatása. Minden terméket képekkel kell illusztrálni.
- A tanuló szakmai rendezvényeken, versenyeken, kiállításokon versenyzőként vagy segítőként való részvételének bemutatása, dokumentálása. Minimum 3 rendezvény.
- Kedvenc szakterületen végzett munka képekkel történő bemutatása.
- 1 db önreflexiót tartalmazó dokumentum, mely értékeli saját fejlődését a képzés során. A dokumentum tapasztalati szakmai összeggel záruljon.

Formája:

- PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.
- Terjedelem: Minimum 12, maximum 15 db A4-es oldal, fedlap (téma megnevezése, készítő neve, dátum), tartalomjegyzék és mellékletek nélkül. A képek mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül, ezeket a szöveg megfelelő helyén kell meghivatkozni.
- Betűforma és nagyság: Times New Roman betűtípus 12-es betűnagyság.

A portfólió elkészítésére a szakirányú oktatás időszaka áll a vizsgázó rendelkezésére.

B) Vizsgarész: Vizsgaproduktum készítése

A vizsga előtt 180 nappal megismert, a vizsgaközpont által meghatározott 4 db nyersanyag kosárból (meghatározott mennyiségben és témakörből) a vizsgázó a mentoráló gyakorlati szakoktató által jóváhagyott, saját receptjei és technológiai leírásai alapján 4 féle terméket tartalmazó terméksort készít, úgy, hogy azok négy különböző termékcsoporthoz kerülnek összeállításra.

A vizsgaközpont összeállít négy db nyersanyagkosarat (1.; 2.; 3.; 4. számú), amelyek tartalmazzák a vizsgatermék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat.

Ezen felül a vizsgaközpont meghatároz nyersanyag-kosaranként 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D).

A vizsgázónak a vizsgatermékek elkészítéséhez szükséges technológiát úgy kell meghatároznia, hogy az elkészítés időtartama ne haladja meg a 400 perc.

A vizsgázó a vizsgaközpont részére megküldi a 4 db nyersanyagkosárhoz összeállított terméksor (4 x 4 db) receptjeit, a vizsgaközpont által előzetesen megjelölt időpontig.

A vizsgázó a vizsga napján kihúzza a 4 nyersanyagkosárból az egyiket, és elkészíti a kosárhoz tartozó terméksort.

A vizsgázó a vizsgabizottság tagjaival szóbeli beszélgetést folytat az általa elkészített termékek munkafolyamatairól, azok munkaszervezési megoldásairól.

A vizsgázó az általa elkészített termékeket értékeli a vizsgabizottság számára idegen nyelven.

A nyersanyagkosarak termékei

A 4 db nyersanyagkosárból elkészíthető,
valamint a gyakorlati képzés során gyakorlásra javasolt cukrászati termékek listája

Nyersanyagkosár termékekkel

Cukrász, Cukrász szaktechnikus képzés

1.) Nyersanyagkosár

finomliszt	olaj	szódabikarbóna
rétesliszt	ráma margarin	kakaópor
keményítő	húzó margarin	dió
búzadara	krém margarin	alma
rozliszt	vaj	citrom
krémpor	sertés zsír	narancs
kristálycukor	tojás	eper
porcukor	tej	őszibarack
kockacukor	tejszín	écsokoládé
barnacukor	növényi tejszín	fehércsokoládé
virágméz	tejföl	meggykonzerv
só	trappista sajt	zselatin
ecet	túró	fondán
rum	élesztő	málnadzsem
vaníliás cukor	sütőpor	marcipán

A.) Uzsonnasütemény	16 db csavart briós	gyúrt élesztős tészta felhasználásával
	16 db élesztőszem	
	1 db 500 g-os vaníliás kuglóf	kevert élesztős tészta felhasználásával
	1 db 500 g-os márvány-kuglóf	
	1 db 500 g-os mazsolás kuglóf	hajtogatott élesztős tészta felhasználásával
	16 db túrósbatyu	
	16 db kakaós csiga	
	16 db diós csiga	
	16 db Tiroli túrós rétes	vajas/leveses tészta felhasználásával
	16 db Tiroli almás rétes	
	16 db diós zserbó szelet	omlós-élesztős/pozsonyi tészta felhasználásával
	2 db 250 g-os diós beigli	
	2 db 250 g-os mákos beigli	
	16 db vajas pogácsa	
	16 db sajtos pogácsa	vajas/leveses tészta felhasználásával
	16 db izes levél	
	16 db diós búciós	
	16 db mákos búciós	éltvert tészta felhasználásával
	16 db Rotschild-piskóta	
	16 db Rákóczi-túró lepény	omlós tészta felhasználásával
	16 db almás lepény	
	16 db túró lepény	
B.) Hagyományos készítésű torták	16 szeletes csokoládétorta	
	16 szeletes gyümölcs torta (vajslap-éltvert formában sürtve, fűszert vanília krémmel, zselés gyümölcsbevonattal)	
	16 szeletes gyümölcstorta (vajkrémmel)	
	16 szeletes puncstorta	
	16 szeletes rokokó torta	
	16 szeletes diótorta	
	16 szeletes Dobos torta	
	16 szeletes Stefánia torta	
	16 szeletes Sacher torta	
C.) Hideg cukrászati termékek	1 kg gyümölcsgyálalt	
	5 adag linyenc eperkehely	
	1 kg fűszert vanília gyálalt	
	1 kg csokoládé gyálalt	
	5 adag Pêche Melba gyálaltkehely	
D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok	diázító elemek marcipánból, csokoládéből vagy gittizátsból:	
	gyümölcsök, figurák, virágok, levelek (1-3 db)	

2.) Nyersanyagkosár

finomliszt	ráma margarin	dió
rétesliszt	húzó margarin	kivi
keményítő	krém margarin	citrom
búzadara	vaj	szilva
rozsliszt	sertés zsír	mazsola
krémpor	tojás	mandula
kristálycukor	tej	gesztenyepüré
porcukor	tejszín	étcsokoládé
kockacukor	növényi tejszín	fehércsokoládé
barnacukor	tejföl	meggykonzerv
virágméz	trappista sajt	zselatin
só	túró	fondán
ecet	élesztő	konyak aroma
rum	sütőpor	nescafé
vaniliás cukor	szódabikarbóna	marcipán
olaj	kakaópor	
sárgabarack lekvár	málna	

A.) Édes teasütemény	500 g pathé csillag
	500 g vaniliás pathé teasütemény
	500 g gesztenyés pathé
	500 g vaniliás néző
	500 g csokoládés néző
	500 g kis isler
	500 g kis linzer koszorú
	500 g angol félhold
	500 g linzi kifli
	500 g kis bécsi kocka
	500 g macskanyelv
	500 g passziász
	500 g habcsók
	500 g diós csók
	500 g mandulás csók
B.) Hagyományos készítésű torták	16 szeletes gesztenye torta (vajkrémmel)
	16 szeletes kávé torta (vajkrémmel)
	16 szeletes tejszínes kávé torta
	16 szeletes tejszínes gesztenyétorta
	16 szeletes Eszterházy-torta (vajkrémmel)
	16 szeletes tejszínes Eszterházy torta
	16 szeletes Fekete-erdő torta
	16 szeletes oroszkrém torta
	16 szeletes tejszínes túró torta
	16 szeletes tejszínes gyümölcstorta
	16 szeletes Kastély torta
C.) Bonbonok	20 db gesztenye szív
	20 db étcsokoládés trüffalgolyó
	20 db fehér csokoládés trüffalgolyó
	20 db narancsos marcipán bonbon
	20 db kávé bonbon
	20 db konyak meggy bonbon (mártott)
D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok	díszítő elemek marcipánból, csokoládéból vagy grillázból: gyümölcsök, figurák, virágok, levelek (1-3 db)

3.) Nyersanyagkosár

finomliszt	krém margarin	citrom
rétésziszt	vaj	mazsola
keményítő	sertés zsír	mogyoró
búzadara	sonka	gesztenyepüré
krémpor	tojás	narancs
kristálycukor	tej	étcsokoládé
porcukor	tejszín	fehércsokoládé
kockacukor	növényi tejszín	narancsdzsem
barnacukor	tejföl	zselatin
virágméz	trappista sajt	agar-agar
só	túró	pektin LM
ecet	sütőpor	fondán
rum	szódabikarbóna	konyak aroma
vaníliás cukor	kakaópor	nescafé
olaj	málna	marcipán
ráma margarin	ananasz	
húzó margarin	dió	

A.) Sós teasütemény	500 g sajtos rolócska
	500 g sajtos fánkocskák
	500 g sajtos masni
	500 g nehéz sós teasütemény (vágással, kiszúrással)
	500 g túrópogácsa
	500 g borsos pogácsa
	500 g sajtos hasé
	500 g sonkás hasé
	500 g sonkás rudacska
B.) Nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy monodesszert	8 db monodesszert (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós)
	16 db Opera szelet
	16 szeletes tarte (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós)
	8 db tartlet (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós)
	16 szeletes rétegzett torta (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós)
	16 db málnás ekler
	16 db vaníliás ekler
C.) Hideg cukrászati termékek	16 db mille feuille (vaníliás, málnás)
	1 kg gyümölcsfagylalt
	5 adag Ínyenc eperkehely
	1 kg főzött vanília fagylalt
	1 kg csokoládé fagylalt
D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok	5 adag Szép Heléna fagylaltkehely
	diszító elemek marcipánból, csokoládéból vagy grillázsból gyümölcsök, figurák, virágok (1-3 db)

4.) Nyersanyagkosár

finomliszt	olaj	ananasz
rétesliszt	ráma margarin	dió
keményítő	húzó margarin	mák
búzadara	krém margarin	citrom
rozsliszt	vaj	mazsola
krémpor	sertés zsír	mogyoró
kristálycukor	tojás	étcsokoládé
porcukor	tej	fehércsokoládé
kockacukor	tejszín	sárgabarack lekvár
barnacukor	növényi tejszín	cukrozott narancshéj
nyírfacukor	laktózmentes tejszín	sonka
mesterséges édesítőszer	tejföl	szezámag
teljes kiőrlésű búzaliszt	trappista sajt	kókuszreszelék
rizsliszt	túró	mesterséges
gluténmentes lisztkeverék	élesztő	álcacitronar
virágméz	sütőpor	zselatin
só	szódabikarbóna	fondán
ecet	kakaópor	konyak aroma
rum	málna	nescafé
vaníliás cukor	eper	marcipán

A.) Krémes termékek	16 db krémes
	16 db franciakermes
	16 db képviselő fánk
	16 db tejszínes képviselő fánk
	16 db kávés ekler fánk
	16 db gyümölcsös ekler fánk
	16 db habroló
	16 db málnahabos szelet
B.) Különleges táplálkozási igény szerint (diétás) készülő torták	16 db női szeszély
	16 szeletes diabetikus tejszínes gyümölcstorta (málna, eper)
	16 szeletes diabetikus csokoládétorta
	16 szeletes diabetikus tejszínes túrótorta
C.) Bonbonok	16 szeletes Mindenmentes gyümölcstorta (laktóz-, glutén-, cukormentes)
	20 db mézgrillázs bonbon
	20 db étcsokoládés trüffeligolyó
	20 db fehér csokoládés trüffeligolyó
	20 db rumos-diós trüffelbonbon
	20 db töltetlen csokoládés mogyoró bonbon
	20 db ananász zselébonbon
	20 db dresszírozott csokoládé bonbon
D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok	20 db rétegezett csokoládé bonbon
	diszítő elemek marcipánból, csokoládéból vagy grillázsból: gyümölcsök, figurák, virágok, levelek (1-3 db)