

**KÉPZÉSI PROGRAM**  
**a**  
**23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ágazathoz tartozó**  
**5 1013 23 02**  
**Cukrász szaktechnikus**  
**SZAKMÁHOZ**

**1 A SZAKMA ALAPADATAI**

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Cukrász szaktechnikus
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 1013 23 02
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —

**2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA**

A programtervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

Az elmélet és a gyakorlat a dokumentumban nem kerül élesen elválasztásra. A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Az egyes tantárgyaknál történik annak meghatározása, hogy a tantárgy teljes tartalmát tekintve az órakeretnek minimálisan hány százalékát kell gyakorlati körülmények között (tanműhelyben, termelőüzemben stb.) oktatni. Ez az adott tantárgy egészének gyakorlatigényességét mutatja, és minél magasabb ez az arány, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására.

A szakirányú oktatásban a tantárgyakra meghatározott időkeret és tartalom kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám, valamint a tantárgyak és témakörök óraszámának évfolyamonkénti megoszlása és sorrendje – a szakmai vizsga követelményeire tekintettel – pedig ajánlás.

A kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés során az ágazati alapoktatáshoz tartozó tantárgyak oktatását a szakmai oktatás első félévében kell megszervezni.

## A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam		9.	10.	11.	12.	13.	A képzés összes óraszámja	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszámja
Évfolyam összes óraszámja		<b>252</b>	<b>324</b>	<b>504</b>	<b>504</b>	<b>744</b>	<b>2328</b>	<b>1260</b>	<b>1085</b>	<b>2345</b>
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>18</b>
	Álláskeresés	5					5	5		5
	Munkajogi alapismeretek	5					5	5		5
	Munkaviszony létesítése	5					5	5		5
	Munkanélküliség	3					3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11	11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél					20	20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás					11	11		11	11
	Állásinterjú					20	20		20	20
Turizmus-vendéglátás alapozás	<b>A munka világa</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>54</b>
	Alapvető szakmai elvárások	9					9	9		9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36					36	36		36
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9					9	9		9
	<b>IKT a vendéglátásban</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>72</b>
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36					36	36		36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		9				9	9		9
	Digitális eszközök a turizmusban		27				27	27		27

	<b>Termelési, értékesítési és turisztikai</b>	<b>144</b>	<b>288</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>432</b>	<b>432</b>	<b>0</b>	<b>432</b>
	A cukrászati termelés alapjai	36	72				108	108		108
	Az ételkészítés alapjai	36	72				108	108		108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	36	72				108	108		108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	36	72				108	108		108
	Tanulási terület összórászáma	234	324	0	0	0	558	558	0	558
Cukrász - középszintű képzés	<b>Előkészítés</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>108</b>
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása			90			90	90		90
	Munkafolyamatok előkészítése			18			18	18		18
	<b>Cukrászati berendezések, gépek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>62</b>	<b>134</b>
	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése			72	36		108	72	62	134
	<b>Cukrászati termékek készítése</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>288</b>	<b>0</b>	<b>504</b>	<b>216</b>	<b>310</b>	<b>526</b>
	Töltelékek, krémekek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása			24	22		46	24	22	46
	Tészták és uzsonnasütemények készítése			48			48	48		48
	Tészták és sós teasütemények készítése			48			48	48		48
	Krémes készítmények előállítása			48			48	48		48
	Édes teasütemények, mézesek készítése			48			48	48		48
	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése				74		74		74	74
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése				96		96		96	96
	Bonbonok készítése				30		30		42	42
	Hidegcukrászati termékek készítése				30		30		40	40
	Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása				36		36		36	36

	<b>Cukrászati termékek befejezése, díszítése</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	<b>62</b>	<b>134</b>
	Bevonatok készítése, alkalmazása			9	24		33	24	9	33
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása			27	30		57	27	27	54
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése				54		54	21	26	47
	<b>Anyaggazdálkodás-adminisztrációelszámoltatás</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>108</b>	<b>31</b>	<b>139</b>
	Anyaggazdálkodás			36			36	36		36
	Cukrászati termékek kalkulációja			36	18		54	36	16	52
	Elszámoltatás				54		54	36	15	51
	Tanulási terület összórászáma	0	0	504	604	0	1008	576	465	1041
Cukrász - emelt szintű képzés	<b>Üzleti menedzsment</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>217</b>	<b>217</b>	<b>72</b>	<b>155</b>	<b>227</b>
	Gazdálkodás a bevételekkel					36	36	36		36
	A gazdálkodással összefüggő					17	17		17	17
	Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás					114	114	26	88	114
	Létszám- és bérgazdálkodás					16	16	10	16	26
	Vezetés a gyakorlatban					18	18		18	18
	Vállalkozás indítása					16	16		16	16
	<b>Marketing és protokoll</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>93</b>	<b>93</b>	<b>0</b>	<b>93</b>	<b>93</b>
	Marketing					63	63		63	63
	Viselkedés és üzleti protokoll					30	30		30	30
	<b>Speciális szakmai kompetenciák</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>372</b>	<b>372</b>	<b>36</b>	<b>310</b>	<b>346</b>
	Cukrászdai értékesítés					236	236	36	174	210
	Cukrászati munkaszervezés					136	136		136	136
	Tanulási terület összórászáma	0	0	0	0	682	682	108	558	666
	Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	0	175	200			200		

# Ágazati alapoktatásban megvalósítandó projektek

## 1. A projekt címe: **Eltérő országok – eltérő szokások**

**A projekt szerzők, közreműködők:** szakképzési munkaközösség

**A projekt jellege:** vendéglátás-turizmus szakmacsoport ágazati alapoktatás komplex projekt

**Ajánlás:** 9. évfolyamos vendéglátás-turizmus szakmacsoportban tanuló diákok

**A projektben résztvevők:** 9. évfolyamos vendéglátás-turizmus szakmacsoportban tanuló diákok

### **Időtartam:**

A projekt időtartama: 18 tanóra (810 perc)

12 tanórán keresztül készülnek fel a diákok a feladatra

A projektnapon (6 tanóra) bemutatják, prezentálják az eredményeket.

<b>IDŐTARTAM</b>	<b>TANTÁRGY</b>
<b>3 tanóra</b>	<b>IKT a vendéglátásban</b>
<b>15 tanóra</b>	<b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b>
<b>3 tanóra</b>	<b>A cukrászati termelés alapjai</b>
<b>3 tanóra</b>	<b>Az ételkészítés alapjai</b>
<b>3 tanóra</b>	<b>A vendégtéri értékesítés alapjai</b>
<b>6 tanóra</b>	<b>A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai</b>

### **A projektfeladat leírása:**

A 9. évfolyamos diákok 6-8 fős csapatokat alkotnak. A csapatok választanak egy országot. Bemutatják a választott országot (nevezetességek, kultúra, gasztronómia, szokások, hagyományok stb.) diáktársaiknak, oktatóiknak.

Szakoktatói segítséggel megszervezik a munkát, gyűjtőmunkát végeznek, prezentáció készítenek.

### **A projekt eredményeinek bemutatási módja:**

A diákok a projektnapon, rendezvény keretében bemutatják a munkájukat.

Produktum: rendezvény, prezentáció, fényképek, videó stb.

**Értékelés:** A projekt végén az elvégzett munkát értékeljük. Minden érintett tantárgyból projektjegyet kapnak a diákok. Az értékelés kiterjed az előkészületi munkára és a projektnap rendezvényén bemutatott prezentációra is.

## 2. A projekt címe: Nyitott kapuk rendezvény

**A projekt szerzők, közreműködők:** szakképzési munkaközösség

**A projekt jellege:** vendéglátás-turizmus szakmacsoport ágazati alapoktatás komplex projekt

**Ajánlás:** 10. évfolyamos vendéglátás-turizmus szakmacsoportban tanuló diákok

**A projektben résztvevők:** 10. évfolyamos vendéglátás-turizmus szakmacsoportban tanuló diákok

### **Időtartam:**

A projekt időtartama: 21 tanóra (945 perc)

14 tanórán keresztül készülnek fel a diákok a feladatra

A projektnapon (7 tanóra) bemutatják, prezentálják az eredményeket.

<b>IDŐTARTAM</b>	<b>TANTÁRGY</b>
<b>2 tanóra</b>	<b>IKT a vendéglátásban</b>
<b>19 tanóra</b>	<b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b>
<b>5 tanóra</b>	<b>A cukrászati termelés alapjai</b>
<b>5 tanóra</b>	<b>Az ételkészítés alapjai</b>
<b>5 tanóra</b>	<b>A vendégtéri értékesítés alapjai</b>
<b>4 tanóra</b>	<b>A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai</b>

### **A projektfeladat leírása:**

A 10. évfolyamos diákok bemutatják eddig szerzett tudásukat az iskolának és a családnak rendezvény keretében.

A diákok 6-8 fős csapatokat alkotnak. A csapatok bemutatják cukrászati, ételkészítési, értékesítési, turisztikai ismereteiket.

Szakoktatói segítséggel megszervezik a munkát, termelési feladatokat végeznek, előkészítik és lebonyolítják a rendezvényt.

### **A projekt eredményeinek bemutatási módja:**

A diákok a projektnapon lebonyolítják a rendezvényt.

Produktum: rendezvény, prezentáció, fényképek, videó stb.

**Értékelés:** A projekt végén az elvégzett munkát értékeljük. Minden érintett tantárgyból projektjegyet kapnak a diákok. Az értékelés kiterjed az előkészületi munkára és a projektnap rendezvényén bemutatott prezentációra is.

### 3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

#### **Ágazati alapképzés 9-10. évfolyam 1/13. évfolyam 1. félév**

#### **3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

18/18 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezetének 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**

**18/18 óra**

- **9. évfolyam**
- **heti 0,5 óra**
- **100 % elmélet**

##### 3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

##### 3.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

##### 3.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

##### 3.1.1.4 A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

##### 3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

### **3.1.1.6 A tantárgy témakörei**

## **9. évfolyam**

### **3.1.1.6.1 Álláskeresés**

**5 óra**

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

### **3.1.1.6.2 Munkajogi alapismeretek**

**5 óra**

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  
 A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége  
 Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai időnyomunka és alkalmi munka)  
 Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

### **3.1.1.6.3 Munkaviszony létesítése**

**5 óra**

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)



#### **3.1.1.6.4 Munkanélküliség**

**3 óra**

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

### **3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület (technikus szakmák esetén)**

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma:

62/62 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

#### **3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy**

**62/62 óra**

- **13. évfolyam**
- **heti 2 óra**
- **100 % elmélet**

##### **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, 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 a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően megfogalmazni, megértsék egy munkaszerződés alapvető idegen nyelvi fordulatait, kifejezéseit.

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

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

3.2.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.

3.2.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Idegen nyelvek

3.2.1.4 A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

### 3.2.1.5 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. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukción). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő.	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CVsablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.

A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményét, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan	Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, emailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, a 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		
Az állásinterjúhoz kapcsolódóan telefonbeszélgetést folytat, időpontot egyeztet, tényeket tisztáz.	Tisztában van a telefonbeszélgetés szabályaival és általános nyelvi fordulataival.	Teljesen önállóan		
A munkaszerződések, munkaköri leírások szókincsét munkájára vonatkozóan alapvetően megérti.	Ismeri a munkaszerződés főbb elemeit, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezéseit. A munkaszerződések, munkaköri leírások szókincsét értelmezni tudja.	Teljesen önállóan		

### **3.2.1.6 A tantárgy témakörei**

#### **3.2.1.6.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések**

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).

Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).

#### **3.2.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél**

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

#### **3.2.1.6.3 „Small talk” – általános társalgás**

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni 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. időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania. A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).

#### **3.2.1.6.4 Állásinterjú**

A témakör végére a tanuló képes viszonylagos folyékonyan, hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről,

munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan.

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek. A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze. A témakör során elsősorban a tanuló produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó videók és egyéb hanganyagok hallgatása során a receptív készségek is fejlődnek (hallás utáni értés), valamint a munkaszerződés-minták szövegének olvasása során az olvasott szövegértés is fejleszthető.

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

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

558/558 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, tananyagtartalmaiban elsajátított (szakmaspecifikus) ismeretek célja, hogy ezt a döntést megalapozzák.

#### **3.3.1 A munka világa tantárgy**

**54/54 óra**

- **9. évfolyam**
- **heti 1,5 óra**
- **100% elmélet**

##### **3.3.1.1 A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a tanuló-szerződés 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 kapcsolatfelvétel 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 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.3.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

3.3.1.4 A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

### 3.3.1.5 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 tanulószervezés és a munkaservezés tartalmát.	A tanulószervezés és a munkaservezés formai és tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására.  Munkája során információcserére és munkatársával együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő.	Hatékonyan tudja álláskeresőket és munkaservezési mintákat felkutatásához használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő álláshirdetéseket kiválasztani.
Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál.	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Instrukció alapján részben önállóan	Udvarias és előzékeny.	
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavégzésével szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	
Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkakörnyezetre vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket.	Instrukció alapján részben önállóan		

### **3.3.1.6 A tantárgy témakörei**

#### **3.3.1.6.1 Alapvető szakmai elvárások 9 óra**

Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

#### **3.3.1.6.2 Kommunikáció és vendégkapcsolatok 36 óra**

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

#### **3.3.1.6.3 Munkabiztonság és egészségvédelem 9 óra**

Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

### **3.3.2 IKT a vendéglátásban tantárgy 72/72 óra**

- **9. évfolyam heti 1 óra**
- **10. évfolyam heti 1 óra**
- **100 % gyakorlat**

#### **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 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

—

#### **3.3.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

#### **3.3.2.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.**

### 3.3.2.5 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 infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja.	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.
Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete Az üzletben használt számítógépes programok ismerete	Irányítással	Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan		Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.

### 3.3.2.6 A tantárgy témakörei

#### 9. évfolyam

- heti 1 óra
- 100 % gyakorlat

#### 3.3.2.6.1 Digitális eszközök a vendéglátásban

18 óra

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.) A POS-terminál használatának alapjai  
Az éttermi szoftverek használatának alapjai

#### 3.3.2.6.2 Digitális eszközök a turizmusban

18 óra

A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk  
A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái  
Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai



## 10. évfolyam

- heti 1 óra
- 100 % gyakorlat

### 3.3.2.6.3 Digitális eszközök a vendéglátásban 9 óra

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.) A POS-terminál használatának alapjai  
Az éttermi szoftverek használatának alapjai

### 3.3.2.6.4 Digitális tananyagtartalmak alkalmazása 18 óra

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük  
Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni)

### 3.3.2.6.5 Digitális eszközök a turizmusban 9 óra

A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás 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 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy

**432/432 óra**

- 9. évfolyam heti 4 óra
- 10. évfolyam heti 8 óra
- 50% elmélet

### 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 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

### 3.3.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

3.3.3.4 A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

### 3.3.3.5 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 Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	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		
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		
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		

<p>Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.</p>	<p>Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tárázás</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelék-készítő, befejező) végez.</p>	<p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.</p>	<p>Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Prezentációs program használata.</p>
<p>Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.</p>	<p>Szálláshelyek kínálata az otttartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

### 3.3.3.6 A tantárgy témakörei

#### 9. évfolyam

- heti 1 óra

#### 3.3.3.6.1 A cukrászati termelés alapjai 36 óra

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrász szakmai ismeretek (cukrászati tészták, töltelékek készítésének, előállításának technológiája)

#### 3.3.3.6.2 Az ételkészítés alapjai 36 óra

Baleset- és tűzvédelmi szabályok

Higiéniai és környezetvédelmi szabályok

A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)

A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)

Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)

Alapvető konyhatechnológiai alapműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

#### 3.3.3.6.3 A vendégtéri értékesítés alapjai 36 óra

Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok

Higiéniai előírások

Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök

Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései

Az egyszerű alapterítés formái

#### 3.3.3.6.4 A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai 36 óra

*A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például:*

– Balaton – egészségturizmus = Hévíz

– Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál

– Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék

– Debrecen, Hajdúsoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó – Budapest – hivatásturizmus

*A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.*

A turizmus rendszere

Turisztikai trendek

A turizmus fajtái és csoportosítása

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás)

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

## 10. évfolyam

- **heti 8 óra**

### 3.3.3.6.1 A cukrászati termelés alapjai

72 óra

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése
- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztaalázító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelék-készítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

### 3.3.3.6.2 Az ételkészítés alapjai

72 óra

Baleset- és tűzvédelmi szabályok

Higiéniai és környezetvédelmi szabályok

Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)

Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások a gyakorlatban (hideg-, meleg előételek, levesek, köretetek, mártások, halételek, szárnyas ételek)

### 3.3.3.6.3 A vendégtéri értékesítés alapjai

72 óra

Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok, higiéniai előírások

A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában:

- alkoholmentes koktélok kevernek és
- egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

### 3.3.3.6.4 A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

72 óra

*A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például:*

- 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

*A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.*

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton
- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

## CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS

### Iskola és duális partner közötti feladatmegosztás óraszámokra bontva az 5 évfolyamos képzésben

A tanulók 2 heti bontásban 3 napot töltenek a duális képzőnél.

Évfolyam	11. évf.	11./isk	11./mh	12.évf.	12./isk	12./mh	13.évf.	13./isk	13./mh	Össze- sen:
<b>Előkészítés</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>72</b>							<b>108</b>
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	90	30	60	0						<b>90</b>
Munkafolyamatok előkészítése	18	6	12	0						<b>18</b>
<b>Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>72</b>	<b>9</b>	<b>63</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>				<b>108</b>
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése	72	9	63	36	0	36				<b>108</b>
<b>Cukrászati termékek készítése</b>	<b>216</b>	<b>36</b>	<b>180</b>	<b>288</b>	<b>36</b>	<b>252</b>				<b>504</b>
Töltelékek, krémekek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	24	6	18	22	0	22				<b>46</b>
Tészták és uzsonnasütemények készítése	48	12	36							<b>48</b>
Tészták és sós teasütemények készítése	48	6	42							<b>48</b>
Krémes készítmények előállítása	48	6	42							<b>48</b>
Édes teasütemények, mézesek készítése	48	6	42							<b>48</b>
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése				74	7	67				<b>74</b>
Nemzetközi cukrászati termékek készítése				96	6	90				<b>96</b>
Bonbonok készítése				30	11	24				<b>30</b>
Hidegcukrászati termékek készítése				30	6	24				<b>30</b>
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása				36	6	30				<b>36</b>
<b>Cukrászati termékek befejezése, díszítése</b>	<b>36</b>	<b>9</b>	<b>27</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>90</b>				<b>144</b>
Bevonatok készítése, alkalmazása	9	3	6	24	0	24				<b>33</b>
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	27	6	21	30	0	30				<b>57</b>
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése				54	18	36				<b>54</b>
<b>Anyaggazdálkodás-adminisztrációelszámoltatás</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>0</b>				<b>144</b>
Anyaggazdálkodás	36	18	18							<b>36</b>
Cukrászati termékek kalkulációja	36	18	18	18	18					<b>54</b>
Elszámoltatás				54	54					<b>54</b>
<b>Üzleti menedzsment</b>							<b>217</b>	<b>62</b>	<b>155</b>	<b>217</b>
Gazdálkodás a bevételekkel							36	11	25	<b>36</b>
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek							17	11	6	<b>17</b>

Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás						114	11	103	114
Létszám- és bérgazdálkodás						16	11	5	16
Vezetés a gyakorlatban						18	7	11	18
Vállalkozás indítása						16	11	5	16
<b>Marketing és protokoll</b>						<b>93</b>	<b>31</b>	<b>62</b>	<b>93</b>
Marketing						80	21	59	80
Viselkedés és üzleti protokoll						44	10	34	44
<b>Speciális szakmai kompetenciák</b>						<b>372</b>	<b>31</b>	<b>341</b>	<b>372</b>
Cukrászdai értékesítés						124	15	109	124
Cukrászati munkaszervezés						124	16	108	124
<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>						<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>62</b>
Az álláskereső lépései, álláshirdetések						11		11	11
Önéletrajz és motivációs levél						20		20	20
„Small talk” – általános társalgás						11		11	11
Állásinterjú						20		20	20
<b>Összesen:</b>	<b>504</b>	<b>126</b>	<b>378</b>	<b>504</b>	<b>126</b>	<b>378</b>	<b>744</b>	<b>124</b>	<b>620</b>

### Iskola és duális partner közötti feladatmegosztás óraszámokra bontva a 2 évfolyamos képzésben

A tanulók heti 4 napot töltenek a duális képzőnél, 1 napot pedig az iskolában.

Évfolyam	13. évf.	13./isk	13./mh	14.évf.	14./isk	14./mh	Összesen:
<b>Előkészítés</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	108
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	90	15	75				90
Munkafolyamatok előkészítése	18	3	15				18
<b>Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	134
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése	72	0	72	62	0	62	134
<b>Cukrászati termékek készítése</b>	<b>216</b>	<b>36</b>	<b>180</b>	<b>310</b>	<b>31</b>	<b>279</b>	526
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	24	6	18	22			46
Tészták és uzsonnasütemények készítése	48	12	36	0			48
Tészták és sós teasütemények készítése	48	6	42	0			48
Krémes készítmények előállítás	48	6	42	0			48
Édes teasütemények, mézések készítése	48	6	42	0			48
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése				74	7		74
Nemzetközi cukrászati termékek készítése				96	6		96
Bonbonok készítése				42	11		42
Hidegcukrászati termékek készítése				40	6		40



Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás				36	6		36
<b>Cukrászati termékek befejezése, díszítése</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	134
Bevonatok készítése, alkalmazása	24	6	18	9		9	33
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	27	6	21	27		27	54
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	21	6	15	26		26	47
<b>Anyaggazdálkodás-adminisztrációelszámoltatás</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	139
Anyaggazdálkodás	36	18	18				36
Cukrászati termékek kalkulációja	36	18	18	16		16	52
Elszámoltatás	36		36	15	15		51
<b>Üzleti menedzsment</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>155</b>	<b>31</b>	<b>124</b>	227
Gazdálkodás a bevételekkel	36	12	24	0			36
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek	0			17	10		17
Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás	26	6	20	88	6		114
Létszám- és bér gazdálkodás	10		10	16	5		26
Vezetés a gyakorlatban				18	5		18
Vállalkozás indítása				16	5		16
<b>Marketing és protokoll</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>93</b>	<b>31</b>	<b>62</b>	93
Marketing				63	21	42	63
Viselkedés és üzleti protokoll				30	10	20	30
<b>Speciális szakmai kompetenciák</b>	<b>36</b>	<b>11</b>	<b>25</b>	<b>310</b>	<b>31</b>	<b>279</b>	346
Cukrászdai értékesítés	36	11	25	174	16	158	210
Cukrászati munkaszervezés				136	15	121	136
<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	62
Az állás keresés lépései, álláshirdetések				11	11	0	11
Önéletrajz és motivációs levél				20	20	0	20
„Small talk” – általános társalgás				11	11	0	11
Allásinterjú				20	20	0	20
<b>Összesen:</b>	<b>684</b>	<b>137</b>	<b>547</b>	<b>1085</b>	<b>217</b>	<b>868</b>	1769

### 3.4 Cukrász – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

1008/1041 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 előállíthatása történik.

#### 3.4.1 Előkészítés tantárgy

108/108 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 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy

##### 3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Matematika, munkabiztonság és egészségvédelem

##### 3.4.1.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

##### 3.4.1.5 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 hatásától szerzett ismereteit.	Összefüggéseiben 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 űrtartalom 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 korigálja az előkészítő műveletek hibáit.	Ismeri az előkészítés higiéniai és minőségi követelményeit.	Teljesen önállóan	

### 3.4.1.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.1.6.1 Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása

- A munkafeladat megismerése
- Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre
- Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása
- Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján

e) Anyagok mérése

#### 3.4.1.6.2 Munkafolyamatok előkészítése

- Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelkezések és előrejelzések alapján
- Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján
- Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

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

108/134 óra

#### 3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

#### 3.4.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy.

#### 3.4.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Munkahelyi biztonság- és egészségvédelem, cukrászati termékek készítése

#### 3.4.2.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### 3.4.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Ismerteti a cukrászati berendezések sütő, hőközlő, hűtő és fagyasztó funkcióit. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	Ismeri a sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működését és tisztítási utasításait.	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, elővigyázatosság a fokozott balesetveszély felismerése.	

Ismerteti a cukrászati gépek, készülékek (aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek) és kisebb készülékek működését. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	Ismeri az aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek és kisebb készülékek működését, valamint a tisztítási utasításokat.	Teljesen önállóan	
Előkészíti a berendezéseket, gépeket.	Ismeri a berendezések, gépek összeállítási, és üzembehelyezési utasításait.	Teljesen önállóan	
A berendezéseket, gépeket és készülékeket a biztonsági előírásoknak megfelelően kezeli, és a technológiának megfelelően programozza.	Ismeri a berendezések, gépek biztonsági előírásait, valamint a programozás paramétereit.	Teljesen önállóan	A berendezések, gépek, kisebb készülékek technológiai paraméterek alapján történő programozása
Felismeri és jelenti a berendezések és gépek hibáit.	Felismeri a berendezések és gépek hibalehetőségei	Teljesen önállóan	A kijelzőpanel hibajelzéseinek ismerete

### 3.4.2.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.2.6.1 Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése

- 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

### 3.4.3 Cukrászati termékek készítése tantárgy

504/526 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 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy.

3.4.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

3.4.3.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

### 3.4.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Töltelékeket, krémekeket készít (uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes és hagyományos cukrászati készítményekhez). Gyümölcsöket, zöldségeket tartósít.	Ismeri a gyümölcsölteléseket, gyümölcsök és zöldségek tartósítási folyamatát. Ismeri az olajos magvakból készült töltelékeket, túróölteléseket, sós töltelékeket, tojáskrémekeket, tartós töltelékeket, vajkrémekeket, puncsölteléseket és tejszíneskrémekeket készítését.	Teljesen önállóan		Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése az interneten.
Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, majd egyenletes nagyságban és tömegben feldolgozza őket. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket állít elő, sütési műveleteket végez.	Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, omlós élesztős tésztát, vajos tésztát, omlós tésztát, nehéz felvert készítését és a tészták felhasználásával készült töltött és töltetlen uzsonnasütemények előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat.	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése az interneten.

<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 hőfokokat és sütési módokat.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.</p>
---	---	--------------------------	---

<p>Krémlapokat, tésztahüvelyeket előkészít, kisüt, majd ezekből krémes termékeket készít.</p>	<p>Ismeri a vajás tésztából készült krémes és tejszínes sütemények valamint a forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények készítését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.</p>
<p>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</p>	<p>Ismeri az omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények készítését. Ismeri a gyors érlelésű mézeskalácstésztát gyúrását, feldolgozását, sütését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.</p>

<p>Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, tejszínes tortákat, szeleteket, tekerceket, minyonokat, omlós deszserteket állít elő. A termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, sütési és töltési műveleteket végez</p>	<p>Ismeri az alábbiak előállítását: könnyű és nehéz felverték, hagyományos alaptorták (dobos-, Esterházy-, trüffel-, Sacher- puncs- és formában sült gyümölcstorta), hagyományos tejszínes torták (oroszkrém, Feketeerdő, tejszínes túró torta, tejszínes joghurt torta), különleges ízesítésű üzleti specialitások, szeletek, (szögletes alakban töltött szeletek, nyomózsákkal alakított kardinális szelet, Somlói galuska) tekercek, minyonok (vágott szúrt és tésztahüvelyből 1-1 alaptermék) és omlós tésztából készült desszertek.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.</p>
--	--	--------------------------	---



<p>Nemzetközi cukrászati trendeknek megfelelő termékeket készít. Megtervezi a félkész termékek készítési sorrendjét. Elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és megtölti a deszszerteket, tortákat, minidesszerteket, pohárdesszerteket.</p>	<p>Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri az alábbiak készítését: francia felvert (dacquise, genoise, marcipános csokoládé-, jokonde-felvert) torták, francia omlós tészták, forrázott tészták, zselés betétek, roppanos rétegek, krémek, (ganache, mousse, cremeux, francia és olasz vajkrém). Ismeri a vágott, formában dermedtet, monodesszertek, tartlettek, francia forrázott tésztából készült desszertek készítését, Nemzetközi trend szerint készült torták, minidesszertek macaronok, pohárdesszertek ismerete.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.</p>
<p>Bonbonokat készít, s a termékhez csokoládét temperál, bonbontölteléket készít, csokoládéhüvelyes, és mártott bonbonokat készít.</p>	<p>Ismeri a csokoládé temperálást. A csokoládébonbonok, a krémbonbonok, a grillázsbonbonok, a nugátbonbonok, a gyümölcsbonbonok készítését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése interneten.</p>
<p>Hidegcukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.</p>	<p>Ismeri a fagyalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a különböző fagyaltkeverékek készítését a megadott műveletek elvégzésével, és a keverék fagyasztásának módját. Ismeri a parfékészítést fagyalt és tejszínhab keverékéből, illetve</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.</p>

	tejszínfagylaltokból, illetve a semifreddo készítését.		
--	--	--	--

### 3.4.3.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.3.6.1 Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása

- a) Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése
- c) Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás
- d) Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás
- e) Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése f) Túrótöltelékek készítése
- g) Sós töltelékek, készítése
- h) Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése
- i) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése
- j) Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrétek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése k) Tejszínrémek készítése, ízesítése
- l) Puncstöltelék készítése

#### 3.4.3.6.2 Tészták és uzsonnasütemények készítése

- a) Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása
- b) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése
- c) Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése
- d) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelkes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése

- e) 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 feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése
- f) Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése
- g) Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése
- h) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése

#### **3.4.3.6.3** Tészták és sós teasütemények készítése

- 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

#### **3.4.3.6.4** Krémes készítmények előállítása

- a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krém lap, sárgakrém, franciakrém készítése
- c) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése

#### **3.4.3.6.5** Édes teasütemények, mézesek készítése

- a) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése
- c) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése
- d) Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése

#### **3.4.3.6.6** Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése

- a) Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas 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 túró torta és tejszínes joghurt torta készítése
- e) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával

- f) Szeletek, tejszínes szeletek készítése
  - Torták töltése szögletes alakban
  - Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése
  - Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése
- g) Felvert lapokból készült tekercek készítése
- h) Mínyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: mínyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.
- i) Omlós tésztából készült desszertek készítése

#### 3.4.3.6.7 Nemzetközi cukrászati termékek készítése

- 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
  - Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése
- d) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal
  - Roppanós rétegek készítése
- e) Krémek készítése
  - Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcszselével
  - 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
- f) 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 készülő 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

#### 3.4.3.6.8 Bonbonok készítése

- a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Csokoládé temperálása
- c) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése

#### **3.4.3.6.9** Hidegcukrászati termékek készítése

- a) Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása
- c) Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése
- d) Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése

#### **3.4.3.6.10** Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás

- a) A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei
- b) Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése
- c) Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése
- d) Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése
- e) Tejcukormentes cukrászati termékek készítése

### **3.4.4 Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy**

**144/134 óra**

#### **3.4.4.1** A tantárgy tanításának fő célja

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

#### **3.4.4.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy

#### **3.4.4.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Cukrászati termékkészítés

#### **3.4.4.4** A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### **3.4.4.5** A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

Cukrászati díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.	Ismeri az alábbiakat: tortákról, díszmunkákról munkarajz készítése, virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok, marcipánfigurák, -virágok, a karamellfőzés, karamellel történő díszítési technikák alkalmazását, valamint az egyedi formájú torták készítését, a díszmunkák elvégzését és a tálalást.	Teljesen önállóan	Új díszítési technikák keresése az interneten, fotók gyűjtése, feldolgozása
--	---	-------------------	---

### 3.4.4.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.4.6.1 Bevonatok készítése, alkalmazása

- Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- Baracklekvár-bevonat, zselé készítése
- Fondán melegítése, hígítása
- Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása
- Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat készítése

#### 3.4.4.6.2 Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása

- Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével
- Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel
- Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval
- Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval
- Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)
- Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után
- Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal
- Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat alkalmazása

- i) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikros szivacspiskóták készítése
- h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után
- j) Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése
- k) Cukrászati termékek tálalása

#### 3.4.4.6.3 Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése

- a) Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével
- b) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése
- c) Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása
- d) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján
- 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

144/139 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 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Vendéglátóipari közgazdász, üzemvezető

#### 3.4.5.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Cukrászati termékkészítés

#### 3.4.5.4 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### 3.4.5.5 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		Raktárkészlet adatainak, ellenőrzése a raktárgazdálkodási programon
Elkészíti a cukrászati termékek kalkulációját.	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembevételével, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását.	Instrukció alapján részben önállóan	Pontosság, megbízhatóság	Cukrászati receptek árai, mennyiségek adatainak bevétele, 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 bevétele, számítások ellenőrzése

### 3.4.5.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.5.6.1 Anyaggazdálkodás

- 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

- d) A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása
- e) Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.
- f) Árufelhasználás megállapítása
- g) Áruszükséglet megállapítása
- h) Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése

#### **3.4.5.6.2 Cukrászati termékek kalkulációja**

- a) Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével
- b) Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása
- c) Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása
- d) Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

#### **3.4.5.6.3 Elszámoltatás**

- a) Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben
- b) Cukrászüzem és raktár leltározása
- c) A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása
- d) Megengedett anyagfelhasználás megállapítása
- e) Leltáreredmény megállapítása

### **3.5 Cukrász – emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

682/666 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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.

#### **3.5.1 Üzleti menedzsment tantárgy**

**217/227 óra**

##### **3.5.1.1 A tantárgy tanításának fő célja**

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

Tanulmányaik során – szaktechnikus szinten – megismerkednek a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bérgazdálkodás, 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.

##### **3.5.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

—

##### **3.5.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

—

3.5.1.4 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

### 3.5.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A beszerzési árakból az árrésre vonatkozó elvárásoknak megfelelően kiszámítja az eladási árat, figyelembe véve a nettó és bruttó ár valamint az ÁFA megoszlását.	Ismeri és érti a nettó és bruttó bevétel, az ÁFA, valamint a felszolgálati díj fogalmát és alkalmazásának szabályát.	Teljesen önállóan	A számítások során pontosságra, a szervezeti egységek munkatársaival pedig konstruktív együttműködésre törekszik. A beosztott munkatársai irányában támogató, következetes és motiváló. A törvények és a munkahelyi belső szabályainak betartására törekszik, és ebben követendő példát mutat beosztottainak és a szervezet többi tagjának. Keresi a hatóságokkal történő együttműködés legmegfelelőbb formáját.	Az árak beállítása számítógépes alkalmazással
A bevétel és beszerzési érték alapján kiszámítja a költségszinteket.	Ismeri a költségszintekre vonatkozó számításokat.	Teljesen önállóan		Költségszintek kiszámítása irodai alkalmazással
Számítógépes alkalmazásban megtervezi a bevételt.	Ismeri és érti a tervezés egységekre és időtávokra vonatkozó számításait.	Teljesen önállóan		Bevétel tervezése irodai alkalmazással
Az értékesítés során kiállítja a számla- és nyugtaadás bizonylatait, a pénzeszközöket a szabályok szerint kezeli. Elszámolást készít a készpénzt és a pénzkímélő eszközöket.	Rendelkezik a számla-, és nyugtaadás szabályozási és kiállítási, valamint pénzkezelés szabályozási ismeretekkel. Ismeri az átvett bevétel elszámolásának szabályait.	Teljesen önállóan		Számlázógép, kasztagép, banki POS terminálok használata
A rendezvényértékesítés szerződéses feltételeinek megfelelően hitelszámlát készít.	Ismeri és érti a halasztott fizetésre, előlegre és egyéb, a rendezvényértékesítés során alkalmazott szerződéses feltételekre vonatkozó jogokat és kötelezettségeket.	Teljesen önállóan		Számítógépes alkalmazás használata hitelszámla készítéshez
Szakhatósági ellenőrzés során együttműködik a hatósággal.	Rendelkezik a szakhatósági ellenőrzés során szükséges ismeretanyaggal.	Teljesen önállóan		

Az ismert eszközök segítségével állást keres, illetve részt vesz a munkatársak megtalálásában, kiválasztásában és betanításában. A foglalkoztatási törvény szabályainak betartásával készíti el a beosztott dolgozók munkabeosztását és szabadságok kiadását. Megtervezi a béreket.	Az álláskeresésre és a munkaerő pótlásának eszköz- és szabályrendszerére vonatkozó ismeretek. A foglalkoztatás és a bérekre vonatkozó számítások törvényi szabályozásának ismerete.	Teljesen önállóan		Számítógépes irodai alkalmazások, internet használata
A beosztott munkatársait irányítja és motiválja. Csapatot épít.	A vezetési alapelvek ismerete.	Teljesen önállóan		
Összeállítja a területre vonatkozó üzemenlési sztenderdek listáját, és ellenőrzi a végrehajtásukat.	Rendelkezik a sztenderdizálással kapcsolatos alapismeretekkel.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazások használata
Vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybevételével.	Rendelkezik egy vállalkozás beindításához szükséges alapismeretekkel. Ismeri a szükséges jogi és könyvelői segítség igénybevételének lehetőségeit.	Teljesen önállóan		

### 3.5.1.6 A tantárgy témakörei

#### 3.5.1.6.1 Gazdálkodás a bevételekkel

A bevétel fogalma, egyszerű számveteli 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 bevétel tervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre és időtávokra bontása

#### 3.5.1.6.2 A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek

A bevétel bizonylatai, elszámoltatás; a számla alaki és tartalmi követelményei, gépi és kézi kiállítás, sztornózás; a nyugta alaki és tartalmi követelményei, kézi vagy gépi nyugta; eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás; fizetési módok:

készpénz, bankkártya, készpénz helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata; a nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikkáthelyezés, tétel sztornó, számla sztornó, előlegszámla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás; értékesítési szerződés; szállodai bankett és catering bevételeink elszámolása; fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució; pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítás); számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai; felszolgálati díj kifizetése; TIP kifizetése; szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borraivaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékekre vonatkozó áfaszámítás szabályának alkalmazása; az ártájékoztató eszközök

#### **3.5.1.6.3**      **Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás**

Az áruforgalmi mérlegsor 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; beszerzés: szállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, szállítók 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, készletstatisztikák 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: leltártípusok, eszközeleltár

#### **3.5.1.6.4**      **Létszám- és bérgazdálkodás**

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 kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás; munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a 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, borraivaló és a 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)

#### **3.5.1.6.5** Vezetés a gyakorlatban

Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.

#### **3.5.1.6.6** Vállalkozás indítása

Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai

### **3.5.2 Marketing és protokoll tantárgy**

**93/93 óra**

#### **3.5.2.1** A tantárgy tanításának fő 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.

#### **3.5.2.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

#### **3.5.2.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

#### **3.5.2.4** A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### **3.5.2.5** A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
A marketingmix elemeit felhasználva megtervezi és végrehajtja az üzletszerzésre vonatkozó tevékenységet.	Ismeri a marketingtevékenység eszköztárát. Rendelkezik az interneten, a közösségi médiában és a virtuális közösségi terekben történő tájékozódáshoz szükséges ismeretanyaggal.	Teljesen önállóan	Törekszik ismereteinek naprakészen tartására. A kommunikáció során mindenkor az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra törekszik.	Internetes források elérése számítástechnikai eszközökkel
Lépést tartva a fejlődéssel a mindenkori legújabb digitális marketingeszközöket és módszereket alkalmazza munkája során.	Ismeri a marketingtudásának szinten tartásához szükséges digitális platformokat.	Teljesen önállóan	Példamutató, követendő hozzáállással viszonyul a különböző vallási, nemzeti és nemzetiségi kérdésekhez. Személyes felelősséget érez a kiemelt	Internetes források elérése számítástechnikai eszközökkel
Az online és közösségi média csatornáit felhasználva népszerűsíti az üzletet, és kapcsolatot tart a vendégekkel és partnerekkel.	Rendelkezik az interneten, a közösségi médiában és a virtuális közösségi terekben történő tájékozódáshoz szükséges ismeretanyaggal, és ezzel segíti a vállalkozás marketingcéljainak elérését.	Teljesen önállóan	vendégek kiszolgálásának panaszmentes lebonyolítása iránt.	Internetes források elérése számítástechnikai eszközökkel
A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál.	Ismeri az alapvető viselkedési és illemszabályokat.	Teljesen önállóan		
A protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.	Ismeri a protokolláris követelményeket.	Teljesen önállóan		
A kiemelt vendéggel személyesen tart kapcsolatot, és	Ismeri a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és	Teljesen önállóan		



kiszolgálásukra személyesen ügyel.	kiszolgálásuk szabályait.		
Munkája során figyelembe veszi a vallási, nemzeti, nemzetiségi előírások és szokások miatt felmerülő igényeket, és teljesíti azokat.	Ismeri a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Teljesen önállóan	

### 3.5.2.6 A tantárgy témakörei

#### 3.5.2.6.1 Marketing

Termékpolitika: a 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

#### 3.5.2.6.2 Viselkedés és üzleti protokoll

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 (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai; a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete.

### 3.5.3 Speciális szakmai kompetenciák tantárgy

372/346 óra

### 3.5.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

### 3.5.3.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Üzletvezető, üzemvezető, cukrászmester

### 3.5.3.3 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

### 3.5.3.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

### 3.5.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
-----------------------	-----------	---------------------------------	-----------------------------------	--

<p>A cukrászda nyitása előtt előkészíti az értékesítéshez, felszolgáláshoz használt munkaterületet, üzembe helyezi a gépeket, berendezéseket. Biztosítja az áru- és eszközkészletet, kihelyezi a termékek árát tartalmazó táblákat.</p>	<p>Ismeri a cukrászda napi feladatait, az értékesítőterület és a munkaterület nyitás előtti előkészületeit az értékesítéshez és felszolgáláshoz. Ismeri a cukrászda eszközeit és különböző berendezéseinek használatát. Ismeri a cukrászda műszaki berendezéseinek biztonságos üzembe helyezési és használati előírásait. Ismeri az anyag- és eszközutánpótlás, az árukészlet és a hűtővitrin feltöltésének követelményeit. Ismeri az árcímkék, árlapok készítését, valamint a vitrinben, pultban és vendégtérben történő kihelyezésük szabályait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Kulturáltan, udvariasan viselkedik a munkatársaival és a vendégekkel.</p>	<p>Árukészlet rögzítése, gépek üzembe helyezése</p>
---	--	--------------------------	--	---

<p>A cukrászda nyitása után értékesítési feladatokat végez: fagylaltot adagol, kávé, teát főz, süteményeket ajánl, rendelést vesz föl, kiszolgál, becsomagolja a megrendeléseket. Munkája közben betartja a higiéniai szabályokat.</p>	<p>Ismeri a cukrászati készítmények és a fagylalt adagolásának, díszítésének szabályait helyben fogyasztáshoz vagy elvitelhez. Rendelkezik a nemzetközi és egyedi receptek szerinti kávé- és teakülönlegességek ajánlásához és elkészítéséhez szükséges ismeretekkel. Ismeri a sütemény és italajánlást, valamint a rendelésfelvételt. Ismeri a cukrászdai pultból történő kiszolgálás és felszolgálás szabályait és gyakorlati, alkalmazását. Ismeri a süteményekhez, dísztortákhoz, fagylaltokhoz, palackozott italokhoz használt csomagolóeszközöket és csomagolási technikákat. Ismeri a folyamatos áru-, anyag- és eszközutánpótlás követelményeit. Ismeri a cukrászdai tevékenység higiéniai (HACCP), környezet- és munkavédelmi, valamint tűzrendészeti szabályait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Árukészlet rögzítése, pénztárgép kezelése</p>
--	--	--------------------------	--	--

<p>Pénzkezelési és adminisztrációs tevékenység végez</p>	<p>Ismeri a pénztárgépek, üzleti információs eszközök kezelését, működtetését. Ismeri a pénzkezelés, a nyugtaadási kötelezettség betartására vonatkozó előírásokat. Ismeri a készpénz- és átutalásos számla kitöltését. Ismeri a szállítólevelek, számlák és az üzlet belső árumozgásának bizonylatolását. Ismeri a megrendelések, ajánlatok, szigorú számadásra kötelezett bizonylatok nyilvántartását és a pénztárkönyv vezetését. Ismeri a cukrászda leltározására, a visszáruk ellenőrzésére és a standolásra vonatkozó előírásokat.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Bevétel, kiadás digitális rögzítése, pénztárgép kezelése</p>
<p>A cukrászda zárása után üzemen kívül helyezi a gépeket, a kijelölt helyre visszateszi a berendezéseket, eszközöket.</p>	<p>Ismeri a cukrászda gépeinek, berendezéseinek üzemen kívül helyezését. Ismeri a berendezések, eszközök tisztán tartására, elpakolására vonatkozó higiéniai előírásokat és a HACCP-t. Ismeri a környezet- és munkavédelmi valamint a tűzrendészeti szabályokat.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Gépek, berendezések üzemen kívül helyezése</p>

Megszervezi a termeléshez szükséges munkaerőlétszámot.	Ismeri a heti, havi munkabeosztások készítését és a szabadságterv nyomon követését.	Teljesen önállóan	Táblázatszerkesztés a munkatársak beosztásához
Gondoskodik a termeléshez szükséges mennyiségű és minőségű anyag beszerzéséről. Folyamatosan ellenőrzi a készletet és a tárolást.	Ismeri termeléshez szükséges mennyiségű és minőségű anyag beszerzésének munkaszervezési feladatait (az alapanyagok, segédanyagok rendelkezése, raktárak, hűtők rendjének ellenőrzése).	Teljesen önállóan	Raktárkezelő program használata
A rendelések és előjelzések alapján megszervezi és ellenőrzi a termelés mennyiségét, és minőségét.	Ismeri a termelés-szervezés és -ellenőrzés lépéseit: a rendelések alapján a napi termelés egyeztetése a posztvezetőkkel, cukrászokkal és a termelési listák ellenőrzése. Ismeri a technológiai, minőségi előírásokat és a gazdaságos anyagfelhasználás ellenőrzésének paramétereit.	Teljesen önállóan	Termelési listák összesítése
Együttműködik az adminisztrátorral a raktár-nyilvántartással, árkialakítással, számlázással, leltározással kapcsolatban.	Összefüggéseiben ismeri az cukrászati adminisztrációval kapcsolatos munkaszervezési feladatokat (a beérkező áruk bevételezése, a raktárkészlet nyilvántartása, a kalkulációs rendszer időszakos frissítése, számlák kiállítása a kimenő árukról, valamint a leltározás).	Instrukció alapján részben önállóan	Raktárkezelői, kalkulációs, számlázási, programok kezelése

<p>Megszervezi és ellenőrzi a cukrászati termékek kiszállítását.</p>	<p>Ismeri a szállítás megszervezésével kapcsolatos feladatokat (a szállítás sorrendjének megtervezése, a kiszállítandó áru mennyiségének és minőségének ellenőrzése a megrendelő és a számla alapján).</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Szállítási címek és elérhetőségek digitális nyilvántartása</p>
<p>Intézkedik az üzemzavar vagy műszaki hiba megszüntetése érdekében. Megszervezi és ellenőrzi a napi, heti takarítást.</p>	<p>Ismeri az üzemzavar és műszaki hiba esetén szükséges intézkedéseket. Ismeri a berendezések, gépek folyamatos karbantartásának megszervezésével kapcsolatos feladatokat.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Karbantartók címének, elérhetőségeinek digitális nyilvántartása</p>

### 3.5.3.6 A tantárgy témakörei

#### 3.5.3.6.1 Cukrászdai értékesítés

##### 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, fagyalt 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, fagyalt, 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

#### **3.5.3.6.2 Cukrászati munkaszervezés**

- a) Munkaerő-szervezés: heti, havi munkabeosztások elkészítése, szabadságterv nyomon követése
- b) Alapanyag biztosítása, szervezése: a termeléshez szükséges megfelelő mennyiségű és minőségű anyag biztosítása. Alapanyagok, segédanyagok rendelése, raktárak, hűtők rendjének ellenőrzése
- c) Termelés szervezése, ellenőrzése: a rendelések alapján a napi termelés egyeztetése a posztvezetőkkel, cukrászokkal, termelési listák ellenőrzése. Technológiai, minőségi előírások ellenőrzése, gazdaságos anyagfelhasználás ellenőrzése
- d) Adminisztráció szervezése: együttműködés az adminisztrátorral a beérkező áruk bevételezése, raktárkészlet-nyilvántartás, kalkulációs rendszer időszakos frissítése, a kimenő árukról számlák kiállítása és leltározás
- e) Szállítás megszervezése, szállítás sorrendjének megtervezése, a kiszállítandó áru mennyiségének és minőségének ellenőrzése a megrendelések és számlák alapján
- f) Berendezések, gépek működésének biztosítása, intézkedési feladatok üzemzavar vagy műszaki hiba megszüntetéséhez
- g) Takarítási rend megszervezése, ellenőrzése

## **4 RÉSZSZAKMA**

## **5 EGYEBEK**



## TARTALOM

1 A SZAKMA ALAPADATAI .....	1
2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA .....	1
<b>A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként</b> .....	2
3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA .....	6
<b>3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület</b> .....	6
<b>3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy 18/18 óra</b> .....	6
<b>3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület (technikus szakmák</b> <b>esetén)</b> .....	8
<b>3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62/62 óra</b> .....	8
<b>3.3 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület</b> .....	12
<b>3.3.1 A munka világa tantárgy 54/54 óra</b> .....	12
<b>3.3.2 IKT a vendéglátásban tantárgy 72/72 óra</b> .....	14
<b>3.3.3 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy 432/432 óra</b> 15	
<b>3.4 Cukrász – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület</b> .....	20
<b>3.4.1 Előkészítés tantárgy 108/108 óra</b> .....	20
<b>3.4.2 Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása</b> <b>tantárgy 108/134 óra</b> .....	22
<b>3.4.3 Cukrászati termékek készítése tantárgy 504/526 óra</b> .....	23
<b>3.4.4 Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy 144/134 óra</b> .....	29
<b>3.4.5 Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy 144/139 óra</b> ..	32
<b>3.5 Cukrász – emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület</b> .....	35
<b>3.5.1 Üzleti menedzsment tantárgy 217/227 óra</b> .....	35
<b>3.5.2 Marketing és protokoll tantárgy 93/93 óra</b> .....	39
<b>3.5.3 Speciális szakmai kompetenciák tantárgy 372/346 óra</b> .....	41
4 RÉSZSZAKMA .....	47
5 EGYEBEK .....	47

