

## CSZC Unghváry László Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola

### A CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS szakirányú oktatás képzési programja

#### 1. A szakma alapadatai

<b>Az ágazat megnevezése:</b>	Turizmus -vendéglátás
<b>A szakma megnevezése:</b>	Cukrász szaktechnikus
<b>A szakma azonosító száma:</b>	5 1013 23 02
<b>A szakma szakmairányai:</b>	-
<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	5
<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	5
<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
<b>Kapcsolódó részszakmák megnevezése:</b>	-
<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	Technikum oktatásban: 375 óra
<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b>	12 fő
<b>A képzés célja:</b>	<p>Olyan szakember képzése, aki a cukrászatokban beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végez, irányít. A termelési tevékenysége során cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat állít elő, összehangolja, ellenőrzi a különböző termelési munkafolyamatokat. Figyelembe veszi a különleges táplálkozási célra készülő cukrászati termékek előállítására vonatkozó előírásokat, cukrászati recepteket ennek megfelelően átalakítja. Ügyel a termékek ízbeli változatosságára, esztétikai megjelenítésére. A termékválaszték kialakításánál figyelembe veszi a vendégek, megrendelők igényeit. Felelős a cukrászati termékek minőségért, mennyiségéért a rendelési időpontok betartásáért. A cukrászati termelés során szakszerűen használja a munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket, készülékeket, megszervezi a karbantartásukat. Csapatmunkában együttműködik a cukrászat és a cukrászda munkatársaival. Összehangolja a cukrászat fő -és mellék munkafolyamatait. Kialakítja a cukrászat üzletpolitikáját és marketingstratégiáját, ápolja az üzleti -és vendégkapcsolatokat. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a cukrászat működését. Foglalkozik az értékesítéssel, a vendégek visszajelzéseivel, panaszaival, felvetéseivel folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Az árugazdálkodási, árki alakítási,</p>

	<p>leltározási munkálataihoz szakmai szoftvereket használ. A vendéglátást érintő etikai, élelmiszerbiztonsági, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályokat betartja és betartatja.</p>
<p><b>A képzés célcsoportja</b> (iskolai/szakmai végzettség):</p>	<p>alapfokú iskolai végzettség, sikeres ágazati alapvizsga, foglalkozás egészségügyi alkalmasság követelmények, pályaalkalmassági követelmények megléte</p>

## 2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	<p>Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat</p>	<p>Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.</p>	<p>Szem előtt tartja az elkészítendő termék, és a felhasználandó nyersanyag minőségi követelményeit. Nyersanyag típus változtatás esetén ügyel az esetleges technológiai módosításra.</p>	<p>A cukrászati termékek nyersanyagainak módosítása során önállóan képes a különböző technológiai változásokat figyelembe venni.</p>
2.	<p>Kiszámítja a termékkészítéshez szükséges mennyiségeket, kiméri a nyersanyagokat. Megtervezi az előkészítő műveleteket, az összetett cukrászati munkafolyamatok előkészítését.</p>	<p>Érti az anyaghányad számítását, különböző mennyiségek esetén, a mennyiségi egységek átváltását, ismeri a cukrászati anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az összetett munkafolyamatok előkészítésének folyamatát és lépéseit.</p>	<p>Példamutatóan precíz a mérési előkészítési feladatok elvégzésében. Törekszik a gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján, a leghatékonyabb munkafolyamat sorrend kiválasztására.</p>	<p>A számítási, mérési előkészítési feladatok során képes az önellenőrzésre, a hibák korrigálására, önállóan képes megtervezni a munkafolyamatok előkészítését, kiszámítani a vételezendő listát.</p>
3.	<p>A termékkészítéshez használatos berendezéseket, cukrászati gépeket, kisebb készülékeket üzembe helyezi, beprogramozza, tisztán tartja azokat.</p>	<p>Ismeri a cukrászatban alkalmazott berendezések, gépek kisebb készülékek működési elvét, üzembe helyezését, összeállítását,</p>	<p>Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett. Szabálykövetően, nagyfokú precizitással végzi munkáját.</p>	<p>Munkáját a technológiai utasítások, a gépek, a berendezések, a készülékek kezelési és karbantartási utasításában foglaltak és a</p>

		beprogramozását, tisztítási utasításait.		munkavédelmi szabályok pontos követésével és maradéktalan betartásával végzi, és ezt munkatársaival is betartatja.
4.	Töltelékeket, krémeket készít, gyümölcsöket, zöldségeket tartósít uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes termékekhez és hagyományos cukrászati termékekhez.	Ismeri a gyümölcs töltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, túró töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncstöltelék tejszínszínű krémek elkészítésének előállítási technológiáit, valamint a gyümölcs- és zöldségtartósítás módszereit	Törekszik a legjobb minőségű töltelékek előállítására, nyitott az új ízek kipróbálására.	Önállóan végzi a töltelék- és krémkészítést, felelősséget vállal a saját, illetve, a munkaterületén dolgozók munkájáért, és az általa, valamint a kollegái által előállított töltelékek és krémek minőségéért.
5.	Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket készít a tészták felhasználásával.	Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert, élesztős, a hajtogatott élesztős, az omlós élesztős, a vajas tészta, az omlós tészta és a nehéz felvert készítését, a tésztákból készíthető uzsonnasütemények előállítási technológiáját.	Munkája során törekszik az előállított tészta minőségének, valamint a feldolgozás, sütés, töltés egyenletességének biztosítására. Nyitott az uzsonnasütemények termékfejlesztésére	Önállóan végzi az uzsonnasütemények előállítását, a sós teasütemények készítését, felelősséget vállal a saját, illetve a munkaterületén dolgozók munkájáért, a termékek minőségéért.
6.	Sós teasüteményekhez tésztákat készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen sós teasüteményeket állít elő.	Ismeri a vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítését, a tésztákból készült töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását, azok elkészítési technológiáit.		
7.	Krémes termékekhez tésztákat, krémlapokat,	Ismeri a krémes termékek készítésének	Fokozottan ügyel a krémes termékek	Betartja és betartatja a krémes termékek,

	tésztahüvelyeket készít, töltési műveleteket végez, krémes termékeket állít elő.	technológiáját, a termékhez tartozó tészta készítését, feldolgozását, sütését, a krémes termékek töltésének technológiáját	minőségi követelményeire vonatkozó előírások betartására.	a hőkezelésére, eltarthatóságára és tárolására, vonatkozó élelmiszerbiztonsági szabályokat.
8.	Édes teasüteményekhez és mézes termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, egyenletes nagyságban és tömegben, töltött és töltetlen édes teasüteményeket és mézes termékeket készít.	Ismeri az omlós-, felvert-, hengereltés egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények, a gyorsérlelésű mézeskalácstésztából előállított termékek elkészítésének technológiáját.	Precízen, odafigyelve végzi az édes teasütemények és mézes termékek tésztakészítésének folyamatát és lépéseit, egyenletes feldolgozását, sütését, töltését, nyitott a termékfejlesztésre, az új ízek kialakítására.	Fontosnak tartja az édes teasütemények ízének, esztétikájának kidolgozását. Az igényesség tükröződik munkáján. Betartja a tésztakészítésre, tésztalazításra, pihentetésre vonatkozó technológiai előírásokat.
9.	Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, szeleteket, tekercseket, minyonokat, omlós desszerteket készít, melyekhez tésztákat állít össze, feldolgoz, sütési, töltési műveleteket végez.	Ismeri a könnyű és nehéz felverték, készítését, a hagyományos alap torták (Dobos-, Esterházy- Trüffel-, Sacher- Puncs-, formában sült gyümölcstorta) és a hagyományos tejszínes torták (oroszkrém-, fekete erdei-, tejszínes, túró-, tejszínes joghurt torta), a különleges ízesítésű üzleti specialitások készítését. Ismeri a szeletek, a tekercsek, a minyon alap termékeinek és omlós tésztából készült desszertek előállításának technológiáját.	Figyelmet fordít a hagyományos cukrászati termékek félkész termékeinek minőségére, a töltés egyenletességére, a termék frissességére.	Elkötelezett a hagyományos cukrászati termékkészítés tradíciójának őrzésére, betartja és betartatja a hagyományőrző magyar cukrászati termékekre vonatkozó élelmiszerkönyvben rögzített előírásokat.
10.	Nemzetközi cukrászati trendet követve, francia	Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri a	Nyitott az új cukrászati irányzatok,	Önállóan végzi a nemzetközi trendet követő

	<p>irányzatú cukrászati termékeket, tortákat, desszerteket, aprósüteményeket készít, megtervezi a félkész termékek előállítási sorrendjét, elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és töltési műveleteket végez.</p>	<p>francia felvert, (Dacquoise-, Genoise-, marcipános csokoládé - Jokonde felvert), a francia omlós tészták, forrázott tészták, a zselés betétek, roppanós rétegek, a krémegek, (Ganache Mousse Cremeux, francia és olasz vajkrém) készítését. Ismeri a vágott, formában dermesztett monodesszerteket, tartlettek, a francia forrázott tésztából készült desszertek készítésének, a nemzetközi trend szerint készül torták, mini desszertek macaronok, pohárdesszertek előállításának technológiáját.</p>	<p>technológiák befogadására, törekszik, a különböző állagú rétegek, együttes ízharmonijára.</p>	<p>cukrászati termékek készítését, betartja és betartatja a termék nyersanyagainak minőségi követelményeit, a készítés eredeti technológiai előírásait.</p>
11.	<p>Hidegcukrászati készítményeket, fagyaltot, parfékat készít.</p>	<p>Ismeri a fagyalt szárazanyag tartalmának meghatározását, a fagyalt keverékek fajtáit, a készítési műveleteit, a fagyalt keverékek fagyasztási, díszítési, tárolási szabályait, a parfé készítés módszereit.</p>	<p>Törekszik a kiegyensúlyozott, természetes alapanyagokból készített fagyalt előállítására. Nyitott a termékfejlesztésre, az új ízek, kialakítására.</p>	<p>Betartja és betartatja a fagyaltkészítés élelmiszerbiztonsági és technológiai előírásait.</p>
12.	<p>Bonbonokhoz bonbon töltelékét készít, csokoládé temperál, csokoládé hüvelyes és mártott termékeket készít</p>	<p>Ismeri a csokoládétemperálás módszereit. Ismeri a csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugát bonbonok, gyümölcsbonbonok készítésének technológiáját.</p>	<p>Fontosnak tartja a bonbonokhoz a minőségi nyersanyagok felhasználását, nyitott a termékfejlesztésre, az új ízek, kialakítására az új díszítési technikák alkalmazására.</p>	<p>Betartja, és betartatja a bonbon készítés technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásait.</p>

13.	Különleges táplálkozási célra cukrászati termékeket készít.	Ismeri a hozzáadott cukor nélküli, a hozzáadott glutén nélküli, a tejfehérjementes és tejcukormentes cukrászati termék készítését és az előállításuk követelményeit.	Fokozottan ügyel a különleges táplálkozási előírások szerint készülő cukrászati termékek követelményeinek betartására.	Betartja, és betartatja a különleges táplálkozási előírások szerint készülő cukrászati termékek nyersanyag összetételére vonatkozó előírásokat.
14.	Cukrászati termékekhez bevonó anyagokat készít és/ vagy alkalmassá teszi a bevonó anyagokat a feldolgozásra.	Ismeri a baracklekvárbevonat , a zselékészítést, a fondán melegítését, a hígítás szabályait, a csokoládémelegítés, hígítás, temperálás szabályait, a nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújó csokoládé bevonat) előállításának technológiáját.	Fokozottan ügyel a bevonó anyagok melegítésére hígítására, temperálására, pihentetésére, és a bevonó anyagok kristályosítására vonatkozó előírások betartására.	Betartja és betartatja a cukrászati a bevonó anyagokra vonatkozó minőségi, technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásokat.
15.	Cukrászati termékek egyszerű díszítési és befejező műveleteit végzi.	Ismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek a nemzetközi cukrászati termékek, a hidegcukrászati termékek egyszerű díszítési műveleteit, a bevonás, a szórás, a burkolás, a fecskendezés a felrakás, a formázás alkalmazását, valamint a termékekhez tartozó	Figyelmet fordít a cukrászati termékek precíz, tiszta, egyenletes, befejező műveleteinek alkalmazására a szeletelés, adagolás egyenletességére.	Önállóan végzi a cukrászati termékek befejező műveleteit, betartja és betartatja a megrendelésre, díszítésre, tállására vonatkozó technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásokat.

		szeletelést, adagolást, tálalást.		
16.	Díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.	Ismeri a tortákról, díszmunkákról a munkarajz készítését, ismeri a virágminták és írásjelek tervezését, rajzolását. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok a marcipán figurák, és virágok, a karamellfőzés, a karamell díszítési technikák alkalmazását, az ünnepi, egyedi formájú torták készítését, és a díszmunkák tálalását.	Nyitott az új cukrászati díszítési irányzatok, technológiák befogadására, törekszik a különleges díszítési technikákról szerzett információit, az internet használatával, illetve nyomtatott formában elérhető szakmai kiadványok segítségével bővíteni.	Önállóan végzi a megrendelő igényeinek figyelembevételével a különleges díszítés műveleteit, betartja és betartatja a megrendelésre, díszítésre, tálalására vonatkozó technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásokat.
17.	Megadott nyersanyaglista, nyersanyagkosár alapján cukrászati termékeket készít.	Ismeri az anyagkosárban szereplő nyersanyagokból, a megadott mennyiségű és fajtájú cukrászati termék előállításának technológiáját.	Törekszik a nyersanyaglista anyagainak gazdaságos felhasználására, fantáziadús termékek előállítására.	Önállóan képes a megadott termékcsoporthoz és nyersanyaglista alapján tervezett termékekhez recepteket kiírni, és a termékeket elkészíteni.
18.	Anyag-, készlet-, eszközgazdálkodással kapcsolatos tevékenységet végez, szakmai szoftvereket alkalmaz.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászat árugazdálkodással, kalkulációkészítéssel, készletnyilvántartással, leltározással elszámoltatással, kapcsolatos tevékenységeit, és a hozzá kapcsolódó számítások számítógépes alkalmazásait.	Törekszik a cukrászat, az árugazdálkodási, árki alakítási, készletnyilvántartási, leltározási feladatainak maradéktalan ellátására.	Önállóan képes a cukrászat a raktár gazdálkodási, kalkulációkészítési és készletnyilvántartó számítógépes programot alkalmazni, felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet nyilvántartási rendszerben.
19.	Bevétel gazdálkodással kapcsolatos tevékenységet,	Ismeri a bevétel gazdálkodással kapcsolatos alapfogalmakat,	Törekszik a bevétel gazdálkodás és a bizonylatkezelés	Önállóan képes a számítógép, az irodai alkalmazások

	valamint pénz-, bizonylatkezeléssel kapcsolatos tevékenységet végez.	számításokat, ismeri a kézi és gépi bizonylatkészítés folyamatát, és ezek törvényi előírásait.	előírásait betartani.	segítségével, bevétellel kapcsolatos számításokat végezni, kézi, gépi számlát és nyugtát kiállítani.
20.	Létszám és bérgazdálkodással kapcsolatos tevékenységet végez.	Ismeri az álláskeresés és a munkaerő pótlásának eszköz-, és szabályrendszerét, rendelkezik a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismereteivel, ismeri a bérekre vonatkozó számításokat és a vonatkozó törvényi szabályozást.	Törekszik a létszám és bérgazdálkodással kapcsolatos adatok, számítások, helyességére, és az ide vonatkozó törvényi előírások és a munkahely belső szabályainak betartására.	Önállóan képes a számítógép, az irodai alkalmazások segítségével gazdasági számításokat végezni és a világháló segítségével álláskeresést, toborzást elősegíteni.
21.	Elindítja a cukrászati vállalkozás létrehozásához szükséges folyamatokat.	Rendelkezik a cukrászati vállalkozás indításához szükséges alapismeretekkel, ismeri a szükséges jog- és könyvelői segítség igénybevételének lehetőségeit.	Törekszik a cukrász vállalkozás létrehozásának jogszerű megvalósítására.	Jogi és könyvelői segítséggel képes a vállalkozás indításához szükséges folyamatot elindítani.
22.	A cukrászat szolgáltatásait népszerűsítő, az üzletpolitikát kialakító, marketing tevékenységet végez.	Ismeri a marketing eszköztárát, rendelkezik az interneten, a közösségi médiában, és a virtuális közösségi térben, a tájékoztatóhoz és az üzlet marketing céljainak eléréséhez szükséges ismeretanyaggal.	Törekszik a legújabb digitális marketing eszközök és módszerek ismereteinek naprakészen tartására.	Felelősséget vállal, a cukrászat arculatának kialakításáért, az üzletről kommunikált információk tartalmáért az interneten, a közösségi médiában, és a virtuális felületeken.
23.	A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál, a	Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat, a protokolláris előírásokat, a	Törekszik a külső kommunikációjában a n és az értékesítés közben minden	Betartja és betartatja a cukrászat érdekeinek megfelelő



	protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.	kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és kiszolgálásuk szabályait.	esetben a cukrászat érdekeinek megfelelő magatartásra.	viselkedési, kommunikációs és az üzleti protokoll szabályait.
24.	Cukrászdai árukészletet, rendel, feltölt, ellenőriz, kihelyezi az árakat, rendeléseket vesz fel, kiszolgál, csomagol értékesítő tevékenységet végez.	Ismeri, a cukrászda eszközeit, berendezéseit, gépeit, az árufeltöltés, árkihelyezés előírásait, a pultkiszolgálás, felszolgálat szabályait, cukrászati készítmények, fagylalt, kávé és az ital értékesítését ajánlását, a cukrászati termékek csomagolásának technológiáját.	Figyelembe veszi az értékesítés során az üzlet érdekeit és törekszik az udvarias kiszolgálásra.	Munkája közben betartja és betartatja a cukrászda munkavédelmi, élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi előírásait.
25.	A cukrászdai értékesítés során kommunikációjában alkalmazza szakterülete idegen nyelvi szókincsét.	Rendelkezik a cukrászdai értékesítés és cukrászati termékbemutatóhoz szükséges magyar nyelvi tudással és a tanult idegen nyelv szókincsével.	Törekszik az idegen nyelvű szakmai kompetenciáit rendszeresen fejleszteni.	Betartja a vendégekkel kapcsolatos viselkedési és kommunikációs szabályokat.
26.	Cukrászati munkaszervezési feladatokat végez, összehangolja a fő és mellék munkafolyamatokat.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászat termeléséhez szükséges létszámmal, anyaggal, termelés-szervezéssel, minőség- és mennyiség ellenőrzéssel, adminisztrációval, kiszállítással, karbantartással és takarítási rendbiztosításával kapcsolatos munkaszervezési tevékenységeit.	Törekszik a cukrászat munkaszervezési feladatait maradéktalanul ellátni, a munkavállalók és a termeléshez kapcsolódó feladatokat, gazdasági érdekeket összehangolni.	Felelős a cukrászati termelés zavartalan lebonyolításához szükséges fő és mellék munkafolyamatok összehangolásáért, a kiadott utasításokért, a cukrászati termékek minőségéért és a megrendelési időpont betartásáért, és az élelmiszerbiztonsági előírások betartásáért.

### 3. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei

Alapfokú iskolai végzettség	8 általános
Ágazati alapoktatás	Sikeres Ágazati alapvizsga
Alkalmassági követelmények:	Foglalkozásegészségügy
	Pályaalkalmasság

### 4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció	Név	Végzettség	Szakképzettség Szakképesítés	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1. Szakirányú oktatásért felelős személy					
2. Oktató					

### 5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	<b>Helyiségek: (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):</b>	tanterem, cukrásztankonyha, cukrászkonyha,
2.	<b>Eszközök és berendezések</b>	Cukrász kéziszerszámok, eszközök • Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák • Műanyag tálak, mérőedények • Szilikon formák, lapok • Bonbonformák • Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok • Főzőberendezések • Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések • Mérőberendezések • Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések • Fagylaltgépek • Botmixer • Aprítógépek • Asztali gyúró, keverő, habverő, gép • Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) • Sütő, és kelesztő berendezések • Légkondicionáló • Informatikai eszközök
3.	<b>A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:</b>	
4.	<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	

## 6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama

<b>11. évfolyam</b>			
1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	144 óra	29 %
2.	Iskolai tantermi (elméleti, gyakorlati) foglalkozások (óra):	360 óra	71 %
3.	A foglalkozások összes óraszám:	504 óra	100 %

<b>12. évfolyam</b>			
1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	0 óra	0%
2.	Iskolai (Tantermi/ elméleti, gyakorlati) foglalkozások (óra):	434 óra	100%
3.	A foglalkozások összes óraszám:	434 óra	100%

<b>13. évfolyam</b>			
1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	496 óra +248 óra= 744 óra	75%
2.	Iskolai (Tantermi/ elméleti, gyakorlati) foglalkozások (óra):	248 óra	25%
3.	A foglalkozások összes óraszám:	992 óra	100%

## 7. Tanulási területek

	<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)</b>	<b>Iskolai Tantermi/elméleti, gyakorlati foglalkozások (óra)</b>	<b>A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám</b>
1.	Cukrász szaktechnikus – középszintű képzés	144 óra (11. évf.) 0 óra (12. évf.)	360 óra (11. évf.) 434 óra (12. évf.)	504 óra 434 óra
2.	Cukrász szaktechnikus – emeltszintű képzés	496 óra +248 óra (13. évf.)	186 óra (13. évf.)	930 óra
3.	Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület	-	62 óra (13. évf.)	62 óra
A tanulási területek összes óraszám:		888 óra	1042 óra	1930 óra

## II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

### 1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

T E A  S S Z .	Készségek, képeségek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmó dok, attitűdök	Önállós ág és felelőss ég mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
<b>Előkészítés tantárgy</b>					
1.	Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.	Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi követelmények betartása.	Teljesen önállóan	
2.	Kiszámítja a termékhez szükséges anyagmennyiséget, helyesen alkalmazza a mennyiségi egységeket.	Ismeri az anyaghányad-számítást különböző mennyiségek esetén, valamint a mennyiségi egységek átváltását.			
3	Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását és a mérés műveletét.			
4	Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket			Receptet, mennyiségeket rögzít digitális eszközön
5	A rendelések, előrejelzések alapján összesíti a	Ismeri az összesített anyaghányadok			

	napi anyagszükségletet.	alapján vételezendő anyagok listájának készítését.			
6	Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a munkafolyamatok gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján történő előkészítését, tervezését.			
7	Észreveszi és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.	Ismeri az előkészítés higiéniai és minőségi követelményeit			
<b>Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy</b>					
8	Ismerteti a cukrászati berendezések sütő, hőközlő, hűtő és fagyasztó funkcióit. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	Ismeri a sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működését és tisztítási utasításait.	Együttműködő képesség, elővigyázatosság a fokozott balesetveszély felismerése.	Teljesen önállóan	
9	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 utasítások			
10	Előkészíti a berendezéseket, gépeket	Ismeri a berendezések, gépek összeállítási, és üzembehelyezési utasításait			
11	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.			A berendezések, gépek, kisebb készülékek technológiai paraméterek alapján történő programozása

1 2	Felismeri és jelenti a berendezések és gépek hibáit	Felismeri a berendezések és gépek hibalehetőségei			A kijelzőpanel hibajelzéseinek ismerete
<b>Cukrászati termékek készítése tantárgy</b>					
1 3	Töltelékeket, krémekeket készít (uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes és hagyományos cukrászati készítményekhez). Gyümölcsöket, zöldségeket tartósít.	Ismeri a gyümölcsöltelések, gyümölcsök és zöldségek tartósítási folyamatát. Ismeri az olajos magvakból készült töltelékek, túróöltelések, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncstöltelék és tejszínrémek készítését	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	Teljesen önállóan	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése az interneten.
1 4	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 tészta, vajas tészta, omlós tészta, nehéz felvert készítését és a tészták felhasználásával készült töltött és töltetlen uzsonnasütemények előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat.			Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése az interneten.
1 5	Sós teasüteményekhez tésztákat készít, egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz, töltött és töltetlen sós teasüteményeket	Ismeri a vajas tészta, a forrázott tészta és a sós omlós tészta készítését. Ismeri a vajas tésztából készült töltött és töltetlen sós teasütemények, a		Teljesen önállóan	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.

	készít, sütési műveleteket végez.	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.			
1 6	Krémlapokat, tésztahüvelyeket előkészít, kisüt, majd ezekből krémes termékeket készít.	Ismeri a vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények valamint a forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények készítését	Teljesen önállóan		Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.
1 7	Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez. Gyors érlelésű mézeskalácstésztát és egyéb mézes termékeket készít	Ismeri az omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények készítését. Ismeri a gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrását, feldolgozását, sütését.			Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.
1 8	Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, tejszínes tortákat, szeleteket tekercsüket, minyonokat, omlós deszszerteket állít elő. A termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, sütési és töltési műveleteket végez	Ismeri az alábbiak előállítását: könnyű és nehéz felverték, hagyományos alaptorták (dobos-, Esterházy -, trüffel -, Sacher - puncs - és formában sült gyümölcstorta), hagyományos tejszínes torták (oroszkrém, Fekete-erdő,			Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.

		<p>tejszínes túró torta, tejszínes joghurt torta), különleges ízesítésű üzleti specialitások, szeletek, (szögletes alakban töltött szeletek, nyomózsákkal alakított kardinális szelet, Somlói galuska) tekercsek, minyonok (vágott szűrt és tészta hüvelyből 1-1 alaptermék) és omlós tésztából készült desszertek.</p>			
19	<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 (dacquoise, genoise, marcipános csokoládé-, jokonde felvert) torták, francia omlós tészták, forrázott tészták, zselés betétek, roppanós rétegek, krémek, (ganache, mousse, cremeux, francia és olasz vajkrém). Ismeri a vágott, formában dermesztett, monodesszertek, tartlettek, francia forrázott tésztából készült desszertek készítését, Nemzetközi trend szerint készült torták, minidesszertek macaronok, pohárdesszertek ismerete.</p>			<p>Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.</p>



20	Bonbonokat készít, s a termékhez csokoládét temperál, bonbontölteléket készít, csokoládéhüvelyes, és mártott bonbonokat készít.	Ismeri a csokoládé temperálást. A csokoládébonbonok, a krémbonbonok, a grillásbonbonok, a nugátbonbonok, a gyümölcsbonbonok készítését.			Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.
21	Hidegcukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.	Ismeri a fagyalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a különböző fagyaltkeverékek készítését a megadott műveletek elvégzésével, és a keverék fagyasztásának módját. Ismeri a parfékészítést fagyalt és tejszínhab keverékből, illetve tejszínfagyaltokból, illetve a semifreddo készítését			Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.

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

22	Bevonatokat készít, és/vagy a hozzávalókat alkalmassá teszi a cukrászati termékek bevonására	Ismeri a baracklekvár bevonat, a zselékészítés módszerit, a fondánmelegítés és -hígítás szabályait, a csokoládémelegítés, - hígítás, - temperálás szabályait. A nemzetközi cukrászati trend szerint készülők bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fúj	Együtműködők kell lennie, mert a higiéniai és technológiai utasításokat be kell tartani	Teljesen önállóan	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.
----	--	---	---	-------------------	--

		csokoládébevonat) készítését.		
2 3	Cukrászati termékeket bevon, díszít, szeletel, adagol, tálal. Különböző díszítési technikákat alkalmaz, egyszerű díszítési és befejező műveleteket végez.	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.		Új díszítési technikák keresése az interneten, fotók gyűjtése, feldolgozása
2 4	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		Új díszítési technikák keresése az interneten, fotók gyűjtése, feldolgozás

		elvégzését és a tálalást			
<b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy</b>					
2 5	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	Pontosság, megbízhatóság	Teljesen önállóan	Raktárkészlet adatainak, ellenőrzése a raktárgazdálkodási programon
2 6	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	Cukrászati receptek árai, mennyiségek adatainak bevitele, számítások ellenőrzés
2 7	Leltározási feladatokat vég	Ismeri a tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítását, a megengedett anyagfelhasználás megállapítását, a leltáreredmény megállapítását. és az anyagi felelősség kötelezettségeit.		Instrukció alapján részben önállóan	Nyitókészlet és zárókészlet adatainak bevitele, számítások ellenőrzése
<b>Üzleti menedzsment tantárgy</b>					

35	A beszerzési árakból az árrésre vonatkozó elvárásoknak megfelelően kiszámítja az eladási árat (nettó ár, bruttó ár, áfa).	Ismeri, érti a nettó és bruttó bevétel, az áfa, valamint a felszolgálati díj fogalmát és alkalmazásának szabályát.	A számítások során pontosságra, a szervezeti egységek munkatársaival pedig konstruktív együttműködésre törekszik. A beosztott munkatársai irányában támogató, következetes és motiváló. A törvények és a munkahely belső szabályainak betartására törekszik, és ebben követendő példát mutat beosztottainak és a szervezet többi tagjának. Keresi a hatóságokkal való együttműködés legmegfelelőbb formáját.	Teljesen önállóan	Az árak beállításához szakmai számítógépes alkalmazás használata
36	A bevételi- és beszerzésiértékadatokból kiszámítja a költségszinteket.	Ismeri a költségszintekre vonatkozó számításokat.			Irodai alkalmazás használata a költségszintek kiszámításához
37	Számítógépes alkalmazásban megtervezi a bevételt.	Érti a tervezés egységekre és időtávokra vonatkozó számításait.			Irodai alkalmazás használata a bevétel megtervezéséhez
38	Az értékesítés során a számla és nyugtaadás bizonylatait kiállítja, a pénzeszközöket a szabályok szerint kezeli és elszámolja. Elszámolja a készpénzt és a pénzkímélő eszközöket.	Rendelkezik a számla- és nyugtaadás szabályozásának és kiállításának, valamint a pénzkezelés szabályozásának ismereteivel. Ismeri az átvett bevétel elszámolásának szabályait.			Számlázó- és kasszagépek, valamint a banki POS-terminálok használat
39	A rendezvényértékesítési és szerződéses feltételeinek megfelelően hitelszámlát készít.	Érti a halasztott fizetésre, előlegre és egyéb rendezvényértékesítési során alkalmazott szerződéses feltételre vonatkozó jogokat és kötelezettségeket			Szakmai számítógépes alkalmazások használata hitelszámla-készítésre.
40	Szakhatósági ellenőrzés során együttműködik a hatósággal.	Rendelkezik a szakhatósági ellenőrzés során szükséges ismeretanyaggal.			
41	A szükséges eszközökkel állást keres, illetve részt vállal a munkatársak megtalálásában,	Ismeri az álláskeresés és a munkaerőpótlás eszköz- és szabályrendszerét,			Számítógép, irodai alkalmazások, internet

	kiválasztásában és betanításában. A foglalkoztatás törvényi szabályainak betartásával készíti el a beosztott munkavállalók munka- és szabadságbeosztását. Megtervezi a béreket	a foglalkoztatás törvényi szabályait, valamint a bérekre vonatkozó számításokat és törvényi szabályozást.			használata az álláskeresési és toborzási, kiképzési feladatokhoz A törvényi szabályozás követése internet segítségével
4 2	A beosztott munkatársait irányítja és motiválja. Csapatot épít.	Ismeri a vezetési alapelveket.			
4 3	Elkészíti a területe üzemenlési sztenderdjeit, és ellenőrzi a végrehajtásukat.	Sztenderdizálási alapismeretekkel rendelkezik.			Irodai alkalmazások készség szintű használata
4 4	Vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybe vételével.	Rendelkezik a vállalkozás indításához szükséges alapismeretekkel, és ismeri a szükséges jogi és könyvelői segítség igénybe vételének lehetőségeit.			
<b>Marketing és protokoll tantárgy</b>					
4 5	A marketing mix elemeivel megtervezi és végrehajtja az üzletszerzésre vonatkozó tevékenységet.	Ismeri a marketing eszköztárát. Rendelkezik az interneten, a közösségi médiában és a virtuális közösségi térben való tájékozódáshoz és az üzlet marketingcéljainak eléréséhez szükséges ismeretanyaggal.	Törekszik az ismereteinek naprakészen tartására. A külső kommunikációjában mindenkor az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra törekszik.	Teljesen önállóan	Internetes források használata
4 6	Lépést tartva a fejlődéssel a mindenkori legújabb digitális	Ismeri a tudása szinten tartásához szükséges csatornákat.	Példamutató, kövtenő hozzáállással viszonyul a		Internetes források használata

	marketingeszközöket és módszereket használja munkája során.		különböző vallási, nemzeti és nemzetiségi kérdésekhez munkája során. Személyes felelősséget érez a kiemelt vendégek kiszolgálásának panaszmentes lebonyolításában.		
47	Az online és közösségi média csatornáit felhasználva népszerűsíti az üzletet és tart kapcsolatot a vendégekkel és partnerekkel.	Rendelkezik az interneten, a közösségi médiában és a virtuális közösségi térben való tájékozódáshoz és az üzlet marketingcéljainak eléréséhez szükséges ismeretanyaggal.			Internetes források használata
48	A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál.	Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat			
49	A protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.	Ismeri a protokolláris előírásokat			
50	A kiemelt vendéggel személyesen kapcsolatot tart és kiszolgálására személyesen ügyel.	Ismeri a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és a kiszolgálásuk szabályait.			
51	Munkája során ügyel a vallási, nemzeti, nemzetiségi előírások és szokások betartására és betartatására.	Ismeri a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.			
<b>Speciális szakmai kompetenciák tantárgy</b>					
52	A cukrászda nyitása előtt előkészíti az értékesítéshez, felszolgáláshoz használt munkaterületet, üzembe helyezi a gépeket, berendezéseket.	Ismeri a cukrászda napi feladatait, az értékesítőterület és a munkaterület nyitás előtti előkészületeit az értékesítéshez és felszolgáláshoz. Ismeri a cukrászda	Kulturáltan, udvariasan viselkedik a munkatársaival és a vendégekkel.	Teljesen önállóan	Árukészlet rögzítése, gépek üzembe helyezése

	<p>Biztosítja az áru- és eszközkészletet, kihelyezi a termékek árát tartalmazó táblákat.</p>	<p>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>			
5 3	<p>A cukrászda nyitása után értékesítési feladatokat végez: fagyaltot 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 fagyalt 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 rendelésvételt. Ismeri a cukrászdai pultból történő kiszolgálás és felszolgálat szabályait és gyakorlati,</p>			<p>Árukészlet rögzítése, pénztárgép kezelése</p>

		<p>alkalmazását. Ismeri a süteményekhez, dísztortákhoz, fagyaltokhoz, 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>		
54	Pénzkezelési és adminisztrációs tevékenység végez	<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</p>	Teljesen önállóan	Bevétel, kiadás digitális rögzítése, pénztárgép kezelése



		leltározására, a visszárúk ellenőrzésére és a standolásra vonatkozó előírásokat.		
5 5	A cukrászda zárása után üzemén kívül helyezi a gépeket, a kijelölt helyre viszszaeszi a berendezéseket, eszközöket .	Ismeri a cukrászda gépeinek , berendezéseinek üzemén kívül helyezését . Ismeri a berendezések, eszközök tisztán tartására, elpakolására vonatkozó higiéniai előírásokat és a HACCP -t. Ismeri a környezet - és munkavédelmi valamint a tűzrendészeti szabályo	Teljesen önállóan	Gépek, berendezések üzemén kívül helyezése
5 6	Megszervezi a termeléshez szükséges munkaerőlétszámot .	Ismeri a heti, havi munkabeosztások készítését és a szabadságterv nyomon követését .		Táblázatszerkesztés és a munkatársak beosztásához
5 7	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 rendelése, raktárak, hűtők rendjének ellenőrzése).		Raktárkezelő program használata
5 8	A rendelések és előjelzések alapján megszervezi és ellenőrzi a termelés mennyiségét, és minőségét.	Ismeri a termelésszervezés és -ellenőrzés lépéseit: a rendelések alapján a napi termelés egyeztetése a posztvezetőkkel, cukrászokkal és a		Termelési listák összesítése

		termelési listák ellenőrzése. Ismeri a technológiai, minőségi előírásokat és a gazdaságos anyagfelhasználás ellenőrzésének paramétereit			
	Együttműködik az adminisztrátorral a raktárnyilvántartással, 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
	Megszervezi és ellenőrzi a cukrászati termékek kiszállítását.	Ismeri a szállítás megszervezésével kapcsolatos feladatokat (a szállítás sorrendjének megtervezése, a kiszállítandó áru mennyiségének és minőségének ellenőrzése a megrendelő és a számla alapján).		Teljesen önállóan	Szállítási címek és elérhetőségek digitális nyilvántartás
	Intézkedik az üzemzavar vagy műszaki hiba megszüntetése érdekében. Megszervezi és ellenőrzi a napi, heti takarítást.	Ismeri az üzemzavar és műszaki hiba esetén szükséges intézkedéseket. Ismeri a berendezések, gépek folyamatos karbantartásának megszervezésével kapcsolatos feladatokat		Teljesen önállóan	Karbantartók címének, elérhetőségeinek digitális nyilvántartás
<b>Munkavállalói idegen nyelv tantárgy</b>					

59	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.	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 beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Teljesen önállóan	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
60	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzt fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében		Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot
61	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.	törekszik az adott helyzetnek megfelelni.		Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzt, figyelembe véve a formai szabályokat.
62	Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.			Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása

6 3	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 szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik.			A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni
6 4	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 szókinccsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.			
6 5	Az állásinterjúhoz kapcsolódóan telefonbeszélgetést folytat, időpontot egyeztet, tényeket tisztáz.	Tisztában van a telefonbeszélgetés szabályaival és általános nyelvi fordulataival.			
6 6	A munkaszerződések, munkaköri leírások szókinccsét munkájára vonatkozóan alapvetően megérti.	Ismeri a munkaszerződés főbb elemeit, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezéseit. A munkaszerződések, munkaköri leírások szókinccsét értelmezni tudja.			

## 2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület foglalkozásainak óraszámja évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban											
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	A (szakirányú) oktatás évfolyama									Megjegyzés:
		11. évfolyam			12. évfolyam			13. évf.			
		Teljes óra szám	Duál óra	Isk óra	Teljes óra szám	Duál óra	Isk óra	Teljes óra	Duál óra	Isk óra	
Előkészítés	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	108	36	72	-	-	-	-	-	-	
	Munkafolyamatok előkészítése	-	-	-	31	-	31	-	-	-	
	<b>Összes óraszám</b>	<b>90+18=108</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozás	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése	72	72	-	31	-	31	-	-	-	
	<b>Összes óraszám</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>-</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	43	7	36	16	-	16	-	-	-	
	Tészták és uzsonnasütemények készítése	43	7	36	-	-	-	-	-	-	

<b>Cukrászati termékek készítése</b>	Tészták és sós teasütemények készítése	43	7	36	-	-	-	-	-	-	
	Krémes készítmények előállítása	43	7	36	-	-	-	-	-	-	
	Édes teasütemények, mézesek készítése	44	8	36	-	-	-	-	-	-	
	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	-	-	-	68	-	68	-	-	-	
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése	-	-	-	83	-	83	-	-	-	
	Bonbonok készítése	-	-	-	27	-	27	-	-	-	
	Hidegcukrászati termékek készítése	-	-	-	24	-	24	-	-	-	
	Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása	-	-	-	30	-	30	-	-	-	
	<b>Összes óraszám</b>	<b>216</b>	<b>36</b>	<b>180</b>	<b>248</b>	<b>0</b>	<b>248</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>Cukrászati termékek befejezése, díszítése</b>	Bevonatok készítése, alkalmazása	9	-	9	19	-	19	-	-	-	
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	27	-	27	37	-	37	-	-	-	
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	-	-	-	37	-	37	-	-	-	
	<b>Összes óraszám</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>93</b>	<b>0</b>	<b>93</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	

<b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b>	Anyaggazdálkodás	36	-	36	-			-	-	-	
	Cukrászati termékek kalkulációja	36	-	36	15	-	15	-	-	-	
	Elszámoltatás	-	-	-	16	-	16	-	-	-	
	<b>Összes óraszám</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>Üzleti menedzsment</b>	Gazdálkodás a bevételekkel	-	-	-	-	-	-	46	36	10	
	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeret	-	-	-	-	-	-	27	17	10	
	Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás	-	-	-	-	-	-	124	112	12	
	Létszám- és bérgazdálkodás	-	-	-	-	-	-	28	18	10	
	Vezetés a gyakorlatban	-	-	-	-	-	-	28	18	10	
	Vállalkozás indítása	-	-	-	-	-	-	26	16	10	
	<b>Összes óraszám</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>217+62=279</b>	<b>217</b>	<b>62</b>	
<b>Marketing és protokoll</b>	Marketing	-	-	-	-	-	-	78	39	39	
	Viselkedés és üzleti protokoll	-	-	-	-	-	-	46	23	23	
	<b>Összes óraszám</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>93+31=124</b>	<b>62</b>	<b>62</b>	
<b>Speciális szakmai kompetenciák</b>	Cukrászdai értékesítés	-	-	-	-	-	-	189	147	42	
	Cukrászati munkaszervezés	-	-	-	-	-	-	90	70	20	
	<b>Összes óraszám</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>248+31=279</b>	<b>217</b>	<b>62</b>	
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	-	-	-	-	-	-	11	-	11	

<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	-	-	-	-	-	-	20	-	20	
	„Small talk” – általános társalgás	-	-	-	-	-	-	11	-	11	
	Állásinterjú	-	-	-	-	-	-	20	-	20	
	<b>Összes óraszám</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	
<b>Tantárgyasított összes óraszám:</b>	<b>504</b>	<b>144</b>	<b>360</b>	<b>434</b>	<b>0</b>	<b>434</b>	<b>744</b>	<b>496</b>	<b>248</b>		
<b>Szakirányú ismeret:</b>								<b>248</b>			
<b>Duális képző foglalkozások összes óraszám:</b>		<b>144</b>			<b>0</b>			<b>744</b>			
<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat</b>		<b>175</b>			<b>200</b>						

### **3. A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

#### **Projekt alapú foglalkozások:**

	<b>Projektfeladatok</b>	<b>Tartalmi ismertetés</b>	<b>Óraszám</b>	<b>Ajánlott szervezési mód</b> (pl.: napiprojekt, projektnapok, projekthetek)	<b>Munkaformák</b> (pl.: Felügyelet mellett végezhető, Önállóan végezhető)
<b>Projekt alapú foglalkozások</b>	Projektfeladat 1. (gyakorlati feladat) TEA-s.sz:				
	Projektfeladat 2. (dolgozat) TEA-s.sz:				
	Projektfeladat n.				



	(portfólió) TEA-s.sz.:				
<b>Projektfeladatokhoz kapcsolódó elméleti foglalkozások:</b>		<b>Pl.:</b>		<b>óraszám:</b>	
		TEA s.sz.:			
		TEA s.sz.:			
<b>Értékelés: 0-40% elégtelen</b> <b>41-54% elégséges</b> <b>55-70% közepes</b> <b>71-84% jó</b> <b>85-100% jeles</b>					
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			<i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt (az elérhető pontok feltüntetésével)</i>		
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			<i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása</i>		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		Írásbeli		<i>Például: Teszt, számításos feladat stb.</i>	
		Projekt feladat		<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés stb.</i>	
Az érdemjegy megállapításának módja (tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat):			Projekt feladatonként egy osztályzat		

## Tantárgy alapú foglalkozások:

Tantárgy alapú foglalkozások:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Tartalmi ismertetés	Munkaformák (Pl. Egyéni/páros/csoportos)
Előkészítés	<p>Témakör: Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása</p> <p>Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 1., 2., 3 Összesen: 36 óra (11. évf.)</p>	<p>Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján e) Anyagok mérése</p>	
	<p><b>Iskolai (tantermi/elméleti, gyakorlati) foglalkozások témakörének megnevezése</b></p>	<p><b>Tartalmi ismeret</b></p>	
	<p>Témakör megnevezése: Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása</p> <p>TEA-s.sz:1.,2.,3. Óraszám: 72 óra (11. évf.)</p>	<p>A munkafeladat megismerése b) Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre c) Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása</p>	
	<p>Témakör megnevezése: Munkafolyamatok előkészítése TEA-s.sz:3., 4.,5.,6.,7. Óraszám: 31 óra (12. évf.)</p>	<p>Munkaanyag-szükséglet meghatározása Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján b) Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján c) Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján</p>	

<b>Értékelés: 0-40% elégtelen</b> <b>41-54% elégséges</b> <b>55-70% közepes</b> <b>71-84% jó</b> <b>85-100% jeles</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>Pl.: tudásfelmérő</i>
tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		<i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt, dolgozat, produktum</i>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	írásbeli feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>
	gyakorlati feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga Projektfeladat</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.
<b>Személyi feltételek:</b> A foglalkozásokhoz szükséges szakemberek végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-

<b>Tantárgy alapú foglalkozások:</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások</b>	<b>Tartalmi ismertetés</b>	<b>Munkaformák</b> (Pl. Egyéni/páros/csoportos)
<b>Cukrászati berendezések</b>	Témakör: Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelés <b>Gyakorlati feladat:</b> <b>Óraszám:</b>	Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek b) Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása c) Berendezések, gépek és készülékek előkészítése d) Berendezések, gépek és	

<b>-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>Gyakorlati feladat:</b> <b>Óraszám:</b>	készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása e) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése	
	TEA-s.sz:8.,9.,10.,11., 12. Összesen:72 óra (11.évf.)		
	<b>Iskolai (tantermi/elméleti) foglalkozások témakörének megnevezése</b>	<b>Tartalmi ismertetés</b>	
Témakör: Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelés	TEA-s.sz:8.,9.,10.,11., 12. Összesen:31 óra (12.évf.)	Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek b) Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása c) Berendezések, gépek és készülékek előkészítése d) Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása e) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése	
<b>Értékelés: 0-40% elégtelen 41-54% elégséges 55-70% közepes 71-84% jó 85-100% jeles</b>			
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>Pl.: tudásfelmérő</i>	
tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		<i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt</i>	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	írásbeli feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>	
	gyakorlati feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga Projektfeladat</i>	

<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>	Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.
<b>Személyi feltételek:</b> A foglalkozásokhoz szükséges szakemberek végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-

Tantárgy alapú foglalkozások:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Tartalmi ismertetés	Munkaformák (Pl. Egyéni/páros/csoportos)
<b>Cukrászati termékek készítése</b>	<p>Témakör: Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása</p> <p><b>Gyakorlati feladat:</b></p> <p><b>Óraszám:</b></p> <p><b>Gyakorlati feladat:</b></p> <p><b>Óraszám:</b></p> <p>TEA-s.sz: 13. Összesen: 7 óra (11. évf.)</p>	<p>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.</p> <p>Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrétek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése</p>	
	<p>Témakör: Tészták és uzsonnasütemények készítése</p> <p><b>Gyakorlati feladat:</b></p> <p><b>Óraszám:</b></p> <p><b>Gyakorlati feladat:</b></p> <p><b>Óraszám:</b></p> <p>TEA-s.sz: 14. Összesen: 7 óra (11. évf.)</p>	<p>Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása.</p> <p>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</p>	
	<p>Témakör: Tészták és sós teasütemények készítése</p> <p><b>Gyakorlati feladat:</b></p> <p><b>Óraszám:</b></p> <p><b>Gyakorlati feladat:</b></p> <p><b>Óraszám:</b></p> <p>TEA-s.sz: 15. Összesen: 7 óra (11. évf.)</p>	<p>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</p> <p>Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából</p>	

	<p>Témakör: Krémes készítmények előállítása  <b>Gyakorlati feladat</b>  <b>Óraszám:</b>  <b>Gyakorlati feladat</b>  <b>Óraszám:</b></p> <p>TEA-s.sz: 16.  Összesen: 7 óra (11. évf.)</p>	<p>Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakrém készítése</p>	
	<p>Témakör: Édes teasütemények, mézesek készítése  <b>Gyakorlati feladat</b>  <b>Óraszám:</b>  <b>Gyakorlati feladat</b>  <b>Óraszám:</b></p> <p>TEA-s.sz: 17.  Összesen: 8 óra (11. évf.)</p>	<p>Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése.  Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése</p>	
	<p><b>Iskolai (tantermi/elméleti, gyakorlati) foglalkozások témakörének megnevezése</b></p>	<p><b>Tartalmi ismertetés</b></p>	
	<p>Témakör megnevezése: Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása TEA-s.sz: 13.  Óraszám:36 óra (11.évf.)</p>	<p>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. Tejszínikrémek készítése, ízesítése l) Puncstöltelék készítése</p>	

	<p>Témakör megnevezése: Tészták és uzsonnasütemények készítése</p> <p>TEA-s.sz:14. Óraszám: 36 óra (11. évf.)</p>	<p>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, töltelikes 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</p>
	<p>Témakör megnevezése: Tészták és sós teasütemények készítése</p> <p>TEA-s.sz: 15. Óraszám: 36 óra (11. évf.)</p>	<p>Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából.</p>
	<p>Témakör megnevezése: Krémes készítmények előállítása</p> <p>TEA-s.sz: 16. Óraszám: 36 óra (11. évf.)</p>	<p>Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése</p>
	<p>Témakör megnevezése: Édes teasütemények, mézesek készítése</p> <p>TEA-s.sz: 17. Óraszám: 36 óra (11. évf.)</p>	<p>Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése</p>
	<p>Témakör megnevezése: Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése</p> <p>TEA-s.sz: 18. Óraszám: 68 óra (12. évf.)</p>	<p>Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajás lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése c) Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése d) Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrórtorta és tejszínes joghurttorta készítése e) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával f) Szeletek,</p>



		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) Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával. i) Omlós tésztából készült desszertek készítése
	<p><b>Témakör</b>  <b>megnevezése:</b> Nemzetközi cukrászati termékek készítése  <b>TEA-s.sz:</b> 19.  <b>Óraszám:</b> 83 óra (12. évf.)</p>	<p>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 29/48. oldal – Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével – Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal – Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval – Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése 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</p>
	<p><b>Témakör</b>  <b>megnevezése:</b> Bonbonok készítése    <b>TEA-s.sz:</b> 20.  <b>Óraszám:</b> 27 óra (12. évf.)</p>	<p>Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Csokoládé temperálása c) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése</p>
	<p><b>Témakör</b>  <b>megnevezése:</b>  Hidegcukrászati termékek készítése</p>	<p>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</p>

	TEA-s.sz: 21. Óraszám: 24 óra (12. évf.)	készítése d) Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése
	Témakör megnevezése: Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása TEA-s.sz: Óraszám: 30 óra (12. évf.)	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
<b>Értékelés: 0-40% elégtelen</b> <b>41-54% elégséges</b> <b>55-70% közepes</b> <b>71-84% jó</b> <b>85-100% jeles</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>Pl.: tudásfelmérő</i>
tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		<i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt, dolgozat, produktum</i>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	írásbeli feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>
	gyakorlati feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga Projektfeladat</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.
<b>Személyi feltételek:</b> A foglalkozásokhoz szükséges szakemberek végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
		<b>Munkaformák</b> (Pl. Egyéni/páros/csoportos)

Tantárgy alapú foglalkozások:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Tartalmi ismertetés	
	-	-	
Cukrászati termékek befejezése, díszítés	Iskolai (tantermi/elméleti) foglalkozások témakörének megnevezése	Tartalmi ismertetés	
	Témakör megnevezése: Bevonatok készítése, alkalmazása TEA-s.sz: 22. Óraszám: 9 óra (11.évf.) 19 óra (12.évf.)	Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése c) Fondán melegítése, hígítása d) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása e) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése	
	Témakör megnevezése: Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása TEA-s.sz: 23. Óraszám: 27 óra (11.évf.) 37 óra (12.évf.)	Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcsrel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) f) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat alkalmazása i) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrószivacspiskóták készítése h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után j) Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése k) Cukrászati termékek tálalása	
	Témakör	Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével b) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése c)	

	megnevezése: Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése TEA-s.sz: 24. Óraszám:37 óra (12. évf.)	Csokoládévirágok készítése, pasztik 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
<b>Értékelés: 0-40% elégtelen</b> <b>41-54% elégséges</b> <b>55-70% közepes</b> <b>71-84% jó</b> <b>85-100% jeles</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>Pl.: tudásfelmérő</i>
tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		<i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt, dolgozat, produktum</i>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	írásbeli feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>
	gyakorlati feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga Projektfeladat</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.
<b>Személyi feltételek:</b> A foglalkozásokhoz szükséges szakemberek végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-

Tantárgy alapú foglalkozások:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Tartalmi ismertetés Óraszám	Munkaformák (Pl. Egyéni/páros/csoportos)	
<b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b>	-	-		
	<b>Iskolai (tantermi/elméleti, gyakorlati) foglalkozások témakörének megnevezése, óraszám</b>	<b>Tartalmi ismertetés</b>		
	Témakör megnevezése: Anyaggazdálkodás TEA-s.sz: 25. Óraszám: 36 óra (11. évf.)			
	Témakör megnevezése: Cukrászati termékek kalkulációja TEA-s.sz: 26. Óraszám: 36 óra (11. évf.) 15 óra (12.évf.)			
	Témakör megnevezése: Elszámoltatás TEA-s.sz: 27. Óraszám: 16 óra (12. évf.)			
<b>Értékelés: 0-40% elégtelen 41-54% elégséges 55-70% közepes 71-84% jó 85-100% jeles</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt (az elérhető pontok feltüntetésével)</i>		
tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		<i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt, dolgozat, produktum</i>		

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	írásbeli feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>
	gyakorlati feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga Projektfeladat</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.
<b>Személyi feltételek:</b> Az elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanár végzettség

Tantárgy alapú foglalkozások:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Tartalmi ismertetés	Munkaformák (Pl. Egyéni/páros/csoportos)
Üzleti menedzsment tantárgy	<p>Témakör: <b>Gazdálkodás a bevételekkel</b>  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b>  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b></p> <p>TEA-s.sz: 28.,29.,30.  Összesen: 36 óra (13. évf.)</p>	<p>A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálati díj. Az árres fogalma, szintmutatók A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre, időtávokra bontása</p>	
	<p>Témakör: <b>A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeret</b>  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b>  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b></p> <p>TEA-s.sz: 31.,32.,  Összesen: 17 óra (13. évf.)</p>	<p>Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS terminál használata A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tételsztornó, számlasztoronó, előlegszámla, előleg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás Értékesítési szerződés. Az ártájékoztató eszközök</p>	
	<p>Témakör: <b>Anyag-készlet- és eszközgazdálkodás</b>  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b>  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b></p> <p>TEA-s.sz: 30.</p>	<p>Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzszírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, belső</p>	

	<p>Összesen: 112 óra (13. évf.)</p>	<p>mozgásbizonylatok kiállítása A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készlet Készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, készlet-statisztikák készítése Anyagi felelősség Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata, a leltározás gyakorlata, a készletnyilvántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök</p>	
	<p>Témakör: <b>Létszám- és bérgazdálkodás</b>  Gyakorlati feladat  Óraszám:  Gyakorlati feladat  Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 34.  Összesen: 18 óra (13. évf.)</p>	<p>Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréning A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre)</p>	
	<p>Témakör: <b>Vezetés a gyakorlatban</b>  Gyakorlati feladat  Óraszám:  Gyakorlati feladat  Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz:35.,36.  Összesen: 18 óra (13. évf.)</p>	<p>Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.</p>	
	<p>Témakör: <b>Vállalkozás indítása</b>  Gyakorlati feladat  Óraszám:</p>	<p>Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése</p>	



	<p>Gyakorlati feladat Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 37. Összesen: 16 óra (13. évf.)</p>		
	<p><b>Iskolai (tantermi/elméleti, gyakorlati) foglalkozások témakörének megnevezése</b></p>	<p><b>Tartalmi ismertetés</b></p>	
	<p>Témakör megnevezése: <b>Gazdálkodás a bevételekkel</b> TEA-s.sz: 28. Óraszám: 10 óra (13.évf.)</p>	<p>Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása</p>	
	<p>Témakör megnevezése: <b>A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeret</b></p> <p>TEA-s.sz: 31. Óraszám: 10 óra (13. évf.)</p>	<p>A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat: A bevétel bizonylatai, elszámoltatás A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás. A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució Pénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása) Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai Felszolgálati díj kifizetése TIP kifizetése Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borralavó kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása Az ártájékoztató eszközei.</p>	
	<p>Témakör</p>	<p>Az áruforgalmi mérleg sor elemei Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek) Ételköltség, ital-költség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése) Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele.</p>	

	megnevezése: <b>Anyag-készlet- és eszközgazdálkodás</b> TEA-s.sz: 30. Óraszám: 12 óra (13. évf.)	Beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés. Raktározás: raktár kialakítása. munkavédelmi, tűzrendészeti előírások. A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készlet. Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközeleltár.
	Témakör megnevezése: <b>Létszám- és bérgazdálkodás</b> TEA-s.sz: 34.,35. Óraszám: 10 óra (13. évf.)	Álláshirdetések Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás A munkaviszony létesítése és megszüntetése A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás A munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok Munkakörök és szükséges képzettségek Munkaköri leírások A bérezés alapjai: bérelemek (alapláb, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások) Adózás (SZJA, járulékok, borraavaló és TIP speciális szabályozása) Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)
	Témakör megnevezése: <b>Vezetés a gyakorlatban</b> TEA-s.sz:36. Óraszám: 10 óra (13. évf.)	Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.
	Témakör megnevezése: <b>Vállalkozás indítása</b> TEA-s.sz: 37. Óraszám: 10 óra (13. évf.)	Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása. A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele) A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai
<b>Értékelés: 0-40% elégtelen</b> <b>41-54% elégséges</b> <b>55-70% közepes</b> <b>71-84% jó</b>		

<b>85-100% jeles</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>Pl.: tudásfelmérő</i>
tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		<i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt, dolgozat, produktum</i>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	írásbeli feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>
	gyakorlati feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga Projektfeladat</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.
<b>Személyi feltételek:</b> A foglalkozásokhoz szükséges szakemberek végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-

Tantárgy alapú foglalkozások:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Tartalmi ismertetés	Munkaformák (Pl. Egyéni/páros/csoportos)
Marketing és protokoll tantárgy	<p>Témakör: Marketing  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b>  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b></p> <p>TEA-s.sz: 38.,39.  Összesen: 39 óra (13. évf.)</p>	<p>Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek) Online elégedettség-visszajelző 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. Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés</p>	
	<p>Témakör: Viselkedés és üzleti protokoll  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b>  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b></p> <p>TEA-s.sz:  40.,41.,42.,43.,44.  Összesen: 23 óra (13. évf.)</p>	<p>Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel Köszönés (a négyes szabály értelmezése), kézfogás, egyéb köszönési formák, elköszönés Tegeződés, magázódás Kommunikáció telefonon A bemutatás, bemutatkozás szabályai Öltözködési szabályok (dress-code) Ültetési rendek, ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai A kiszolgálás protokolláris sorrendje A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai</p>	
	<p><b>Iskolai (tantermi/elméleti, gyakorlati) foglalkozások témakörének megnevezése</b></p>	<p><b>Tartalmi ismertetés</b></p>	
	<p>Témakör</p>		<p>Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjai Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák) Az értékesítéssel</p>

	megnevezése: Marketing  TEA-s.sz: 38.,39. Óraszám: 39 óra (13.évf.)	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). Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei Belső PR – szervezeti kultúra A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat
	Témakör megnevezése: Viselkedés és üzleti protokoll TEA-s.sz: 40.,41.,42.,43.,44. Óraszám: 23 óra (13. évf.)	A protokoll fogalma és értelmezése Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.). A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete
<b>Értékelés: 0-40% elégtelen</b> <b>41-54% elégséges</b> <b>55-70% közepes</b> <b>71-84% jó</b> <b>85-100% jeles</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>Pl.: tudásfelmérő</i>
tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		<i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt, dolgozat, produktum</i>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	írásbeli feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>
	gyakorlati feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga Projektfeladat</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.
<b>Személyi feltételek:</b> A foglalkozásokhoz szükséges szakemberek végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és		-

szakirányú szakmai gyakorlata:	
--------------------------------	--

Tantárgy alapú foglalkozások:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Tartalmi ismertetés	Munkaformák (Pl. Egyéni/páros/csoportos)
<p><b>Speciális szakmai kompetenciák tantárgy</b></p>	<p>Témakör: Cukrászdai értékesítés  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b>  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b></p> <p>TEA-s.sz: 45.,46.,47.  Összesen: 147 óra (13. évf.)</p>	<p>Nyitás előtti feladatok elvégzése Tájékozódás a napi feladatokról  Értékesítőterület, munkaterület előkészítése a nyitáshoz, az értékesítéshez, felszolgáláshoz szükséges eszközök, berendezési tárgyak ismerete, biztonságos használata A műszaki berendezések ismerete, üzembe helyezése, biztonságos használata Árukészlet, hűtővitrinek feltöltése, anyag- és eszközutánpótlás biztosítása  Árcímkék, árlapok készítése és elhelyezése a vitrinben, a pultban és a vendégtérben b) Nyitás utáni feladatok A higiéniai előírások, a HACCP, a környezet- és munkavédelmi és tűzrendészeti szabályok betartása Cukrászati készítmények, fagylalt adagolása, díszítése helyben fogyasztásra vagy elvitelre Nemzetközi és egyedi receptek alapján kávé- és teakülönlegességek készítése, ajánlása Sütemények, italok ajánlása a vendégeknek, rendelések felvétele Cukrászdai pultkiszolgálás és felszolgálás Csomagolási eszközök, csomagolási technikák alkalmazása (sütemények, dísztorták, fagylalt, palackozott italok csomagolása) Folyamatos áru- anyag- és eszközutánpótlás c) Pénzkezelési és adminisztrációs feladatok Pénztárgépek, üzleti információs eszközök kezelése, működtetése Pénzkezelés, nyugtaadási kötelezettség betartása, készpénz- vagy átutalásos számla kitöltése Szállítólevelek, számlák, valamint az üzlet belső árumozgásának bizonylatolása Megrendelések, ajánlatok, szigorú számadásra kötelezett bizonylatok nyilvántartása Pénztárkönyv vezetése Leltározás, visszáruk ellenőrzése, standolás d) Zárás utáni teendők A gépek üzemben kívül helyezése, a higiéniai előírások, HACCP, környezet- és munkavédelmi, valamint</p>	

		tűzrendészeti szabályok betartása, berendezések, eszközök összerakódása	
	<p>Témakör: Cukrászati munkaszervezés</p> <p>Gyakorlati feladat:</p> <p>Óraszám:</p> <p>Gyakorlati feladat:</p> <p>Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 48.,49.,50.,51.,52.,53. Összesen: 70 óra (13. évf.)</p>	<p>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</p>	
	<b>Iskolai (tantermi/elméleti, gyakorlati) foglalkozások témakörének megnevezése</b>	<b>Tartalmi ismertetés</b>	
	<p>Témakör megnevezése: Cukrászdai értékesítés</p> <p>TEA-s.sz: 45.,46.,47.</p> <p>Óraszám: 42 óra (13.évf.)</p>	<p>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</p>	
	Témakör		

	megnevezése: Cukrászati munkaszervezés TEA-s.sz: 48.,49.,50.,51.,52.,53. Óraszám: 20 óra (13. évf.)	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
<b>Értékelés: 0-40% elégtelen</b> <b>41-54% elégséges</b> <b>55-70% közepes</b> <b>71-84% jó</b> <b>85-100% jeles</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>Pl.: tudásfelmérő</i>
tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		<i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt, dolgozat, produktum</i>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	írásbeli feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>
	gyakorlati feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga Projektfeladat</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.
<b>Személyi feltételek:</b> A foglalkozásokhoz szükséges szakemberek végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-



Tantárgy alapú foglalkozások:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Tartalmi ismertetés	Munkaformák (Pl. Egyéni/páros/csoportos)
	-	-	
<b>Munkavállalói idegen nyelv tantárgy</b>	<b>Iskolai (tantermi/elméleti) foglalkozások témakörének megnevezése</b>	<b>Tartalmi ismeret</b>	
	Témakör megnevezése: Az álláskeresés lépései, álláshirdetések TEA-s.sz: 54. Óraszám: 11 óra (13. évf.)	A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szóincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.). Képesé 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).	
	Témakör megnevezése: Önéletrajz és motivációs levél TEA-s.sz: 55.,56.,57. Óraszám: 20 óra (13.évf.)	A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képesé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát. Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami 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.	
Témakör megnevezése: „Small talk” – általános társalgás TEA-s.sz: 58.,59. Óraszám: 11 óra (13.évf.)	A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúknak 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 situációhoz, 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 (beszédképesség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).
	Témakör megnevezése: Állásinterjú TEA-s.sz: 59. Óraszám: 20 óra (13.évf.)	A témakör végére a tanuló képes viszonylagos folyékonysággal, hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és 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 (beszédképesség), 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.
<b>Értékelés: 0-40% elégtelen</b> <b>41-54% elégséges</b> <b>55-70% közepes</b> <b>71-84% jó</b> <b>85-100% jeles</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>Pl.: tudásfelmérő</i>
tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		<i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt, dolgozat, produktum</i>

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	írásbeli feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>
	gyakorlati feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga Projektfeladat</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.
<b>Személyi feltételek:</b> A foglalkozásokhoz szükséges szakemberek végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.