

DEDRECENI SZC KERESKEDELMI ÉS VENDÉGLÁTÓIPARI TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA

4027 Debrecen, Vénkert u. 2

OM azonosító: 203033

Telefon: (52) 413-113, 413-255

Fax: (52) 413-113

E-mail: kereskedelmi.debrecen@gmail.com

Facebook: [DSzC Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája](#)

Instagram: [dszc_keri](#)

2021.08.31.

Szakmai Program

10.8 melléklet: Iskola és a duális képzőhely órahálója és képzési programja



A KERI



„...minél népesebb egy ország, annál virágzóbb a kereskedelme
... minél virágzóbb valahol a kereskedelem, annál népesebb lesz
az ország, ez a két dolog kölcsönösen támogatja és erősíti
egymást.” (Montesquieu)

4027 Debrecen, Vénkert u.2.
Telefon: (52) 413-113, 413-255; E-mail: suli430@keri-debrcsulinet.hu; Honlap: www.keri-debrcsulinet.hu

Képzés kezdete a Duális Képzőhelyen:	2021.09.06. (páros hét)	Debreceni SZC Kereskedelmi és Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola
Heti óraszám: 17,5	kéthetente 5 nap	
Képzés megnevezése:	Kereskedelmi értékesítő 10. évfolyam	

A Kereskedelmi egység működtetése tanulási terület tantárgyainak és témaköreinek óraszama

Tantárgy megnevezése	Témakör megnevezése	Szakképző iskolai oktatás				
		10. évfolyam				
		Iskola	%	Duális Képzőhely	%	Össz.
Kereskedelmi ismeretek	Áruforgalmi ismeretek	108	-	108	-	216
	Szakmai számítások	36	-	36	-	72
	Online kereskedelem	-	-	-	-	0
	Összesen	144	50%	144	50%	288
Üzlet működtetése	A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés	9	-	18	-	27
	Munka-, tűz- és balesetvédelem	36	-	54	-	90
	Környezetvédelem	9	-	18	-	27
	Erőforrás-gazdálkodás	-	-	-	-	0
	Áru- és vagyonvédelem	36	-	54	-	90
	Összesen	90	38%	144	62%	234
Pénztárgépkézelés	Pénztárgép működtetése	-	-	-	-	-
	Pénzkezelés szabályai	-	-	-	-	-
	Pénzkezelés bizonylatai	-	-	-	-	-
	Fizetési eszközök	-	-	-	-	-
	A pénztáros elszámoltatása	-	-	-	-	-
	Önkiszolgáló pénztárterminál	-	-	-	-	-
	Összesen	0	-	0	-	0
Termékismeret és -forgalmazás	Árurendszerek	-	-	18	-	18
	Minőség	-	-	18	-	18
	Fogyasztói érdekvédelem	-	-	36	-	36
	Árufőcsoportok bemutatása	-	-	108	-	108
	Termékihelyezés	-	-	36	-	36
	Csomagolás	-	-	18	-	18
	Specifikus termékismeret	-	-	-	-	0
	Fogyasztói trendek	-	-	-	-	0
Összesen	0	0%	234	100%	234	
Üzleti kommunikáció	Az értékesítő szerepe	0	-	18	-	18
	A vásárlói döntést befolyásoló tényezők	18	-	18	-	36
	Értékesítési technikák és eladásösztönzés	54	-	54	-	108
	Digitális kommunikáció	0	-	18	-	18
	Összesen	72	40%	108	60%	180
ÖSSZESEN		306	33%	630	67%	936

Képzés kezdete a Duális Képzőhelyen:		Debreceeni SZC Kereskedelmi és Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola									
Heti óraszám											
Képzés megnevezése:	Kereskedelmi értékesítő										
2 éves képzés											
Tantárgy megnevezése	Témakör megnevezése	Szakképző iskolai oktatás					Szakképző iskolai oktatás				
		1. évfolyam					2. évfolyam				
		Iskola	%	Duális Képző hely	%	Össz.	Iskola	%	Duális Képző hely	%	Össz.
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18				18					
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv						62				62
Gazdálkodási tevékenység ellátása	Gazdasági ismeretek	108				108					
	Vállalkozások működtetése	72				72					
Üzleti kultúra és információkezelés	Kommunikáció	72				72					
	Digitális alkalmazások	144		18		162	31				31
	Összesen	414		18		432	62				93
A Kereskedelmi egység működtetése tanulási terület tantárgyainak és témaköreinek óraszámja											
Tantárgy megnevezése	Témakör megnevezése	Szakképző iskolai oktatás					Szakképző iskolai oktatás				
		1. évfolyam					2. évfolyam				
		Iskola	%	Duális Képző hely	%	Össz.	Iskola	%	Duális Képző hely	%	Össz.
Kereskedelmi ismeretek	Áruforgalmi ismeretek	100	-	135	-	235	54	-	97,5	-	151,5
	Szakmai számítások	26	-	45	-	71	108	-	-	-	108
	Online kereskedelem	-	-	-	-	0	24	-	42	-	66
	Összesen	126	41%	180	59%	306	186	57%	139,5	43%	325,5
Üzlet működtetése	A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés	5	-	13	-	18	10	-	6	-	16
	Munka-, tűz- és balesetvédelem	22	-	41	-	63	16	-	6	-	22
	Környezetvédelem	5	-	13	-	18	10	-	6	-	16
	Erőforrás-gazdálkodás	-	-	-	-	0	16	-	69	-	85
	Áru- és vagyónvédelem	22	-	41	-	63	10	-	6	-	16
	Összesen	54	33%	108	67%	162	62	40%	93	60%	155
Pénztárgépkézelés	Pénztárgép működtetése	2	-	-	-	-	-	-	30	-	30
	Pénzkezelés szabályai	5	-	-	-	-	-	-	12	-	12
	Pénzkezelés bizonylatai	10	-	-	-	-	-	-	12	-	12
	Fizetési eszközök	10	-	-	-	-	-	-	12	-	12
	A pénztáros elszámoltatása	2	-	-	-	-	-	-	12	-	12
	Önkiszolgáló pénztárterminál	2	-	-	-	-	-	-	15	-	15
	Összesen	36	-	0	-	36	-	0%	93	100%	93
Termékismeret és -forgalmazás	Árurendszerek	-	-	18	-	18	-	-	-	-	-
	Minőség	-	-	18	-	18	-	-	-	-	-
	Fogyasztói érdekvédelem	-	-	36	-	36	-	-	-	-	-
	Árúfcsoportok bemutatása	-	-	108	-	108	20	-	40	-	60
	Termékkihelyezés	-	-	36	-	36	16	-	24	-	40
	Csomagolás	-	-	18	-	18	-	-	-	-	-
	Specifikus termékismeret	-	-	-	-	0	20	-	40	-	60
	Fogyasztói trendek	-	-	-	-	0	21,5	-	20	-	41,5
Összesen	0	0%	234	100%	234	77,5	38%	124	62%	201,5	
Üzleti kommunikáció	Az értékesítő szerepe	-	-	15	-	15	15	60%	10	40%	25
	A vásárlói döntést befolyásoló tényezők	-	-	15	-	15	15	-	10	-	25
	Értékesítési technikák és eladásösztönzés	-	-	45	-	45	48	43%	63	57%	111
	Digitális kommunikáció	-	-	15	-	15	15	60%	10	40%	25
	Összesen	0	0%	90	100%	90	93	50%	93	50%	186

Duális Képzőhelyen:		Debreceni SZC Kereskedelmi és Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola														
Heti óraszám																
Képzés megnevezése:		Kereskedő és Webáruházi technikus														
		5 éves képzés														
Tantárgy megnevezése	Témakör megnevezése	Szakképző iskolai oktatás					Szakképző iskolai oktatás					Szakképző iskolai oktatás				
		11. évfolyam					12. évfolyam					13. évfolyam				
		Iskola	%	Duális Képző hely	%	Össz	Iskola	%	Duális Képző hely	%	Össz	Iskola	%	Duális Képző hely	%	Össz
A Kereskedelmi egységek általános működtetése tanulási terület tantárgyainak és témaköreinek óraszámja																
Kereskedelem alapjai	Áruforgalmi folyamat	27	-	53	-	80	24	-	48	-	72	31	-	31	-	62
	Munka-, tűz- és balesetvédelem	3	-	7	-	10										
	Környezetvédelem	6	-	12	-	18										
	Digitális és analog eszközök használata						18	-	36	-	54					
	Pénzkezelés						12	-	24	-	36					
	Összesen	36	33%	72	67%	108	54	33%	108	67%	162	31	50%	31	50%	62
Termékismeret	Árufőcsoportok	6	-	18	-	24										
	Specifikus termékismeret	10	-	30	-	40										
	Árrendszer	6	-	18	-	24										
	Csomagolótechnika	8	-	24	-	32										
	Termékhelyezés és forgalmazás	6	-	18	-	24								20	-	20
	Fogyasztóvédelmi alapok						24		54		78					
	Fogyasztói trendek a vásárlói kosárban						12		28		40			11		11
Összesen	36	25%	108	75%	144	36	33%	72	67%	###	0	0%	31	###	31,0	
Vállalkozási ismeretek	Gazdasági szervezetek	-	-	-	-	-					4	-	4	-	8	
	A vállalkozások vagyona és finanszírozása	-	-	-	-	-					18	-	18	-	36	
	A közbeszerzés alapjai	-	-	-	-	-					5	-	4	-	9	
	Likviditás és cash flow	-	-	-	-	-					5	-	5	-	10	
	Hatóságok és felügyeleti szervek	-	-	-	-	-					4	-	5	-	9	
	Üzleti tervezés										26		26		52	
	Összesen	0	-	0	-	0		###		###	0	62	50%	62	50%	124
Kereskedelmi gazdaságtan	Árképzés	24	-	12		36	-	-		-	-	-	-	-	-	
	Készletgazdálkodás	24	-	12		36	-	-		-	-	-	-	-	-	
	Humán erőforrás szervezés	24	-	12		36	12	-	6	-	18	-	-	-	-	
	Közterhek	-	-	-		0	12	-	6	-	18	4	-	4	-	8
	Költségek	-	-	-		0	24	-	12	-	36	-	-	-	-	0
	Eredményesség	-	-	-		0	24	-	12	-	36	11	-	11	-	22
	Vagyonvizsgálat	-	-	-		0	-	-	-	-	0	16	-	16	-	32
Összesen	72	67%	36	33%	108	72	67%	36	33%	108	31	50%	31	50%	62	
E-Kereskedelem / Digitális világunk tanulási terület tantárgyainak és témaköreinek óraszámja																
Digitalizáció	Rendszer felépítése és működése	27	-	-	-	27									0	
	Multimédiás és Webáruházak	27	-	-	-	27									-	
	Webáruházak üzemeltetése és működtetése	-	-	-	-	0	27		-		27				-	
	Adatbáziskezelés						27				27					
	Mobil alkalmazások										22				22	
	Szoftverhasználati jogok										9				9	
Összesen	54	###	0	0%	54	27	100%	0	0%	27	31	100%	0	0%	31	
Webáruház működtetése	On-line vállalkozások	-	-	-	-	0	-	-	-	-	30	-	30	-	60	
	Online kereskedelmi platformok	-	-	-	-	0	-	-	-	-	21	-	21	-	42	
	Logisztikai feladatok	-	-	-	-	0	-	-	-	-	24	-	24	-	48	
	Ügyfélkapcsolatok menedzselése	-	-	-	-	0	-	-	-	-	18	-	18	-	36	
	Összesen	0	-	0	-	0	0	-	0	0,0	93	50%	93	50%	186	
Jogi ismeretek	Üzemeltetés jogi feltételei	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	-	-	-	7	
	Általános szerződési feltételek	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-	6	
	Szerzői jog	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-	6	
	Adatvédelmi szabályok, GDPR	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-	6	
	A pénzforgalom szabályozása	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-	6	
	Összesen	0	-	0	-	0					0	31	100%	0	0%	31
Marketing tanulási terület tantárgyainak és témaköreinek óraszámja																
Marketing alapjai	A marketing sajátosságai és területei	6	-	4	-	10									0	
	Vásárlói magatartás	12	-	8	-	20									-	
	Piacutatás, -szegmentáció és célpiaci marketing	12	-	8	-	20									-	
	Termékpolitika	12		8		20										
	Árpolitika	12		8		20										
	Értékesítéspolitikai					0	18		18		37					
	Szolgáltatásmarketing					0	18		18		36					
Összesen	54	60%	36	40%	90	36	50%	36	50%	72	0	0	0	0		
Marketing kommunikáció	Reklám	-	-	-	-	0	-	-	-	-	10	-	10	-	-	
	Személyes eladás	-	-	-	-	0	-	-	-	-	15	-	15	-	-	
	Eladásösztönzés	-	-	-	-	0	-	-	-	-	15	-	15	-	-	
	Direktmarketing	-	-	-	-	0	-	-	-	-	8	-	8	-	-	
	Arculatkialakítás	-	-	-	-	0	-	-	-	-	15	-	15	-	-	
	Online marketing	-	-	-	-	0	-	-	-	-	14,5	-	14,5	-	-	
	Összesen:														77,5	
Összesen	0	###	252	###	0	0	0%	252	###	###	77,5	19%	326	81%	###	

Képzés kezdete a Duális	Debreceni SZC Kereskedelmi és Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola										
Heti óraszám											
Képzés megnevezése	Kereskedő és Webáruházi technikus										
5 éves képzés											
Tantárgy megnevezése	Témakör megnevezése	Szakképző iskolai oktatás I. évfolyam					Szakképző iskolai oktatás II. évfolyam				
		Iskola	%	Duális Képzés	%	Össz.	Iskola	%	Duális Képzés	%	Össz.
A Kereskedelmi egységek általános működtetése tanulási terület tantárgyainak és témaköreinek óraszám											
Kereskedelem alapjai	Áruforgalmi folyamat	51		95		146	20		87		107
	Munka, tűz- és balesetvédelem	3		5		8					0
	Környezetvédelem	6		12		18					0
	Digitalis és analóg üzleti kapcsolatok	18		18		36	8		25		33
	Pénzkezelés	12		14		26	3		12		15
Összesen	90	38%	144	62%	234	31	20%	124	80%	155	
Termékismeret	Árúfőcsoportok	6		25		31					
	Specifikus termékismeret	10		75		85					
	Árrendszer	6		20		26					
	Csomagolástechnika	8		30		38					
	Termékminőség és fenntartás	6		30		36	20				20
	Fogyasztóvédelmi alapok	24		50		74					
	Fogyasztótrendek a világpiaci viszonyok között	12		40		52	11				11
	Összesen	72	21%	270	79%	342	31	100%		0%	31,0
Vállalkozási ismeretek	Gazdasági szervezetek						6		3		9
	A vállalkozások vagyona						24		12		36
	A közbeszerzés alapjai						7		2		9
	Likviditás és cash flow						6		3,5		9,5
	Hatóságok és jogszabályok						5		4		9
	Üzleti tervezés						30		22		52
	Összesen	0	-	0	-	0	78	63%	46,5	37%	124,5
Kereskedelmi gazdaságtan	Árképzés	24		12		36					
	Készletgazdálkodás	24		12		36					
	Humán erőforrás szervezés	36		10		46					
	Közterhek	6		20		26					0
	Költségek					0	22		14		36
	Eredményesség					0	36		21		56,5
	Vagyonvizsgálat					0	20		12		32
	Összesen	90	63%	54	38%	144	78	63%	46,5	37%	124,5
E-Kereskedelem / Digitális világunk tanulási terület tantárgyainak és témaköreinek óraszám											
Digitalizáció	Képzés felépítése és értékelés						27				27
	Webáruház felépítés és értékelés						27				27
	Webáruház felépítés és értékelés						27				27
	Adatbázis kezelés						17				17
	Mobil alkalmazások						18				18
	Szoftverhasználati jogok						8				8
	Összesen						124		0	0%	124
Webáruház működtetés	On-line vállalkozások						30		30	-	60
	Online kereskedelmi platformok						21		21	-	42
	Logisztikai feladatok						24		24	-	48
	Ügyfélkapcsolatok						18		18	-	36
	Összesen						93	50%	93	50%	186
Jogi ismeretek	Üzemeltetés jogi feltételei						7				7
	Általános szerződési feltételek						6				6
	Szerzői jog						6				6
	Adatvédelmi szabályok, GDPR						6				6
	A pénzügyi jog						6				6
	Összesen	0	-	0	-	0	31	100%		0%	31
Marketing tanulási terület tantárgyainak és témaköreinek óraszám											
Marketing alapjai	A marketing sajátosságai	8		4		12					
	Vásárlói magatartás	16		8		24					
	Piacutatás, szegmentáció	16		8		24					
	Termékpolitika	16		8		24					
	Árpolitika	16		8		24					
	Értékesítés politika					0	15		16		31
	Szolgáltatás marketing					0	16		15		31
	Összesen	72	67%	36	33%	108	31		31		62
Marketing kommunikáció	Reklám					0	11		11		22
	Személyes eladás					0	18	-	18		36
	Eladás ösztönzés					0	18	-	18		36
	Direktmarketing					0	10	-	10		20
	Árulat kialakítás						18	-	18		36
	Online marketing						18	-	18		36
	Összesen:								93		
	Összesen			504		0	93,0	18%	434	82%	527

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Cukrász középszintű képzés				
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)						
		A (szakirányú) oktatás évfolyama				
		Az évfolyam összes óraszám				
		10.		11.		
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	iskola	duális képzőhely	iskola	duális képzőhely	Összesen óraszám:
Cukrász középszintű képzés	Előkészítés	18	108		62	188
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	12	108			
	Munkafolyamatok előkészítése	6			62	
	Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása		72		62	134
	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése		72		62	
	Cukrászati termékek készítése	108	504	62	465	1139
	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	6	38	2	18	
	Tészták és uzsonnasütemények készítése	24	120	8		
	Tészták és sós teasütemények készítése	18	92	4		
	Krémes készítmények előállítása	15	74	4		
	Édes teasütemények, mézesek készítése	20	91	8		
	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	22	80	18	74	
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése	3	9	6	178	
	Bonbonok készítése			6	76	
	Hidegcukrászati termékek készítése			6	76	
	Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása				43	
	Cukrászati termékek befejezése, díszítése	18	72		62	152
	Bevonatok készítése, alkalmazása	4	18		18	
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	10	54		18	
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	4			26	
	Anyaggazdálkodás-adminisztráció- elszámoltatás	72		62		134
	Anyaggazdálkodás	54		18		
	Cukrászati termékek kalkulációja	18		26		
	Elszámoltatás			18		
	Munkavállalói idegen nyelv			62		62
	Az álláskereső lépései, állás hirdetések			11		
	Önéletrajz és motivációs levél			20		
	„Small talk” – általános társalgás			11		
	Állásinterjú			20		
	Egybefüggő szakmai gyakorlat		175			175
Tanulási terület összórása:		216	931	186	651	1984

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Szakács - középszintű képzés				
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)						
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	A (szakirányú) oktatás évfolyama Az évfolyam összes óraszámja				Összes óraszám a
		10.		11.		
		iskola	duális képzőhely	iskola	duális képzőhely	
	Előkészítés és élelmiszer feldolgozás		126		62	188
	Előkészítés		29			
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés		29			
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek		20			
	Alapkészítmények		4			
	Sűrítési eljárások		10			
	Bundázási eljárások		14			
	Mártások		20			
	Töltelék árúk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)				18	
	Pékárúk és cukrászati alaptészták				18	
	Savanyítás, tartósítás				26	
	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása		72		62	134
	Kézi szerszámok		20			
	Hűtő és fagyasztó berendezések		20			
	Főző és sütő berendezések		20			
	Egyéb berendezések és gépek		12			
	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek				62	
	Ételkészítés-technológiai ismeretek	108	486	62	465	1121
	Főzés	27	123			
	Gőzölés	24	112			
	Párolás	33	129			
	Sütés I.	24	122			
	Sütés II.			20	60	
	Különleges technológiák			12	61	
	Cukrászat			30	90	
	Speciális ételek (mentes, kímélő)				80	
	Ételkészítés árukosárból				174	
	Ételek tálalása	36	72		62	170
	Alapvető tálalási formák, lehetőségek	6	20			
	Szezonális alapanyagok használata	14	17			
	Heti menük összeállítása	8	15			
	Alkalmi menük összeállítása	8	20			
	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők				17	
	Nemzetközi ételismeret				17	
	Büfék összeállítása és tálalása				16	
	Kalkuláció összeállítása				12	
	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	72		62		134
	Áruátvétel	8				
	Árugazdálkodási szoftverek használata	36				
	Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	4				
	Az anyagfelhasználás kiszámítása			12		
	Vételzés, rendelési mennyiség megállapítása	8				
	Raktározás	16				
	Árképzés			15		
	Bizonylatolás			10		
	Elszámoltatás			10		
	Készletgazdálkodás			15		
	Munkavállalói idegen nyelv			62		62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11		
	Önéletrajz és motivációs levél			20		
	„Small talk” – általános társalgás			11		
	Állásinterjú			20		
	Egybefüggő szakmai gyakorlat		175			175
	Tanulási terület összesítés:	216	931	186	651	1984


A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Vendégtéri szakember - középszintű képzés					
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	A (szakirányú) oktatás évfolyama				Összes óraszám	
		Az évfolyam összes óraszámja					
		10.		11.			
		iskola	duális képzőhely	iskola	duális képzőhely		
Vendégtéri szakember - középszintű képzés	Rendezvényszervezési ismeretek		108		62	170	
	Rendezvények típusai, fajtái		35				
	Értékesítés folyamata		25				
	Kommunikáció a vendéggel		12				
	Rendezvény logisztika		20				
	Rendezvény bonyolítása		16		22		
	Elszámolás, fizettetés				40		
	Vendégtéri ismeretek		72	72	62	62	268
	Felszolgálati ismeretek		36	36	28	28	
	Felszolgálat lebonyolítása		36	36	28	28	
	Fizetési módok				6	6	
	Étel és italismeret		72	504		465	1041
	Konyhatechnológiai alapismeretek		36	94			
	Ételkészítési ismeretek			185		130	
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining					30	
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban					30	
	Italismeret és felszolgálatuk szabályai		36	225		148	
	Italok készítésének szabályai					44	
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás					50	
	Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák					33	
	Értékesítési ismeretek			72		62	134
	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai			42			
	A bankett kínálat kialakításának szempontjai			30		15	
	A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai					10	
	Sommelier feladatának marketing vonatkozásai					7	
	Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése					15	
	Gasztroesemények az online térben					8	
	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai					7	
	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek		72		62		134
	Beszerzés		8				
	Raktározás		8				
	Termelés		8				
Ügyvitel a vendéglátásban				13			
Százalékszámítás, mértékegység átváltások		17					
Árképzés		15		13			
Jövedelmezőség				22			
Elszámoltatás				14			
Vállalkozási formák		8					
Alapvető munkajogi és adózási formák		8					
Munkavállalói idegen nyelv				62			
Az álláskereső lépései, álláshirdetések				11			
Önéletrajz és motivációs levél				20			
„Small talk” – általános társalgás				11			
Állásinterjú				20			
Egybefüggő szakmai gyakorlat			175			175	
Tanulási területek összóraszámja:		216	931	186	651	1984	

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Cukrász – középszintű képzés					
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
		Az évfolyam összes óraszámja					
Cukrász középszintű képzés	Előkészítés			144	62		206
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása			132	0		132
	Munkafolyamatok előkészítése			12	62		74
	Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása			72	62		134
	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése			72	62		134
	Cukrászati termékek készítése			288	527		815
	Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása			36	16		52
	Tészták és uzsonnasütemények készítése			72	38		110
	Tészták és sós teasütemények készítése			72	25		97
	Krémes készítmények előállítása			36	32		68
	Édes teasütemények, mézesek készítése			36	59		95
	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése			36	98		134
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése			0	134		134
	Bonbonok készítése			0	51		51
	Hidegcukrászati termékek készítése			0	50		50
	Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása				24		24
					0		
	Cukrászati termékek befejezése, díszítése			72	62		134
	Bevonatok készítése, alkalmazása			18	18		36
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása			54	18		72
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése			0	26		26
	Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás			54	46,5		100,5
	Anyaggazdálkodás			33	14		47
Cukrászati termékek kalkulációja			15	20		35	
Elszámoltatás			6	12,5		18.máj	
Egybefüggő szakmai gyakorlat			200			200	
Tanulási terület összórászáma:			830	759,5		1589,5	

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Szakács - középszintű képzés					
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám a
		9.	10.	11.	12.	13.	
Az évfolyam összes óraszámja							
Szakács - középszintű képzés	Előkészítés és élelmiszer feldolgozás			108	139,5		247,5
	Előkészítés			20	16,5		36,5
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés			20	16,5		36,5
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek			20	16,5		36,5
	Alapkészítmények			4	3		7
	Sűrítési eljárások			10	8		18
	Bundázási eljárások			14	11,5		25,5
	Mártások			20	17		37
	Töltelék árúk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)			0	15		15
	Pékárúk és cukrászati alaptészták			0	15		15
	Savanyítás, tartósítás			0	20,5		20,5
	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása			72	62		134
	Kézi szerszámok			20	0		20
	Hűtő és fagyasztó berendezések			20	0		20
	Főző és sütő berendezések			20	0		20
	Egyéb berendezések és gépek			12	0		12
	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek			0	62		62
	Ételkészítés-technológiai ismeretek			198	558		756
	Főzés			99	0		99
	Gőzölés			99	0		99
	Párolás			0	96		96
	Sütés I.			0	90		90
	Sütés II.			0	70		70
	Különleges technológiák			0	52		52
	Cukrászat			0	100		100
	Speciális ételek (mentes, kímélő)			0	50		50
	Ételkészítés árukosárból			0	100		100
	Ételek tálalása			72	62		134
	Alapvető tálalási formák, lehetőségek			20	0		20
	Szezonális alapanyagok használata			17	0		17
	Heti menük összeállítása			15	0		15
	Alkalmi menük összeállítása			20	0		20
	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők			0	17		17
	Nemzetközi ételismeret			0	17		17
	Büfék összeállítása és tálalása			0	16		16
	Kalkuláció összeállítása			0	12		12
	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás			54	46,5		100,5
	Áruátvétel			7	0		7
	Árugazdálkodási szoftverek használata			14	0		14
	Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése			4,5	0		4,5
	Az anyagfelhasználás kiszámítása			4,5	11		15,5
	Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása			7,5	0		7,5
	Raktározás			10	0		10
	Árképzés			6,5	12,5		19
	Bizonylatolás			0	5		5
	Elszámoltatás			0	10,5		10,5
	Készletgazdálkodás			0	7,5		7,5
Egybefüggő szakmai gyakorlat			200	0		200	
Tanulási terület összes óraszámja:			704	868		1572	

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Pincér vendégtéri szakember - középszintű képzés					
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)							
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám a
		9.	10.	11.	12.	13.	
		Az évfolyam összes óraszám					
Pincér - Vendégtéri szakember-középszintű képzés	Rendezvényszervezési ismeretek			180	62		242
	Rendezvények típusai, fajtái			55	0		55
	Értékesítés folyamata			40	0		40
	Kommunikáció a vendéggel			22	0		22
	Rendezvény logisztika			35	0		35
	Rendezvény bonyolítása			16	22		38
	Elszámolás, fizettetés			12	40		52
	Vendégtéri ismeretek			72	62		134
	Felzolgálati ismeretek			36	28		64
	Felzolgálat lebonyolítása			36	28		64
	Fizetési módok			0	6		6
	Étel és italismeret			252	527		779
	Konyhatechnológiai alapismeretek			76			76
	Ételkészítési ismeretek			104	152		256
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining			0	22		22
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban			0	16		16
	Italismeret és felzolgálatuk szabályai			72	240		312
	Italok készítésének szabályai			0	36		36
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás			0	33		33
	Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák			0	28		28
	Értékesítési ismeretek			72	62		134
	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai			42	0		42
	A bankett kínálat kialakításának szempontjai			30	15		45
	A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai			0	10		10
	Sommelier feladatának marketing vonatkozásai			0	7		7
	Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése			0	15		15
	Gasztroesemények az online térben			0	8		8
	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai			0	7		7
	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek			54	46,5		100,5
	Beszerezés			4	0		4
	Raktározás			4	0		4
	Termelés			4	0		4
	Ügyvitel a vendéglátásban			5	10		15
	Százalék számítás, mértékegység átváltások			9	0		9
	Árképzés			12	10		22
	Jövedelmezőség			5	12		17
Elszámoltatás			0	13		13	
Vállalkozási formák			7	0		7	
Alapvető munkajogi és adózási formák			4	1,5		5,5	
Tanulási terület összóraszám:			630	759,5		1389,5	
Egybefüggő szakmai gyakorlat			200	0		200	
Tanulási területek összóraszám:			830	759,5		1589,5	

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Vendégtéri szaktechnikus - középszintű képzés					
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	A (szakirányú) oktatás évfolyama				Összes óraszám a	
		9.	10.	12.nov	13.		
		Az évfolyam összes óraszámja					
	Rendezvénytervezési ismeretek				108	62	170
	Rendezvények típusai, feltéai				35	0	35
	Értékesítés folyamata				25	0	25
	Kommunikáció a vendéggel				12	0	12
	Rendezvény logisztika				20	0	20
	Rendezvény bonyolítása				16	22	38
	Elszámolás, fizettetés				0	40	40
	Vendégtéri ismeretek				72	62	134
	Felszolgálati ismeretek				36	28	64
	Felszolgálat lebonyolítása				36	28	64
	Fizetési módok				0	6	6
	Étel és italismeret				72	217	289
	Konyhatechnológiai alapismeretek				0	15	15
	Ételkészítési ismeretek				12	92	104
	Betekintés a csúcs gasztronómia világába, fine dining				6	0	6
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban				6	0	6
	Italismeret és felszolgálatuk szabályai				24	110	134
	Italok készítésének szabályai				8	0	8
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás				10	0	10
	Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák				6	0	6
	Értékesítési ismeretek				36	62	98
	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai				36	0	36
	A bankett kínálat kialakításának szempontjai				0	28	28
	A Sáf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai				0	6	6
	Sommelier feladatának marketing vonatkozásai				0	5	5
	Vendéglátó egyének online tevékenységének elemzése				0	13	13
	Gasztroesemények az online térben				0	6	6
	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai				0	4	4
	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek				0	0	0
	Beszerzés				0	0	0
	Raktározás				0	0	0
	Termelés				0	0	0
	Ügyvitel a vendéglátásban				0	0	0
	Százalék számítás, mértékegység átváltások				0	0	0
	Árképzés				0	0	0
	Jövedelmezőség				0	0	0
	Elszámoltatás				0	0	0
	Vállalkozási formák				0	0	0
	Alapvető munkajogi és adózási formák				0	0	0
	Tanulási terület összórászáma:				288	403	691
	Üzleti menedzsment				0	0	0
	Gazdálkodás a bevételekkel				0	0	0
	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek				0	0	0
	Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás				0	0	0
	Létszám- és bérgazdálkodás				0	0	0
	Vezetés a gyakorlatban				0	0	0
	Vállalkozás indítása				0	0	0
	Marketing és protokoll				0	31	31
	Marketing				0	20	20
	Viselkedés és üzleti protokoll				0	11	11
	Speciális szakmai kompetenciák				0	217	217
	(Vendégtéri szaktechnikus –emelt szintű képzés)						
	A vendég asztalánál készíthető ételek				0	109	109
	Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein				0	108	108
	Egyéb függő szakmai gyakorlat tanulási területek összórászáma:				200	0	200
	Tanulási terület összes óraszámja:				488	651	1139



**Képzési program
duális képzőhelyek számára**

Cukrász

2021

A szakirányú oktatás képzési programja

Tantárgyalapú oktatásszervezés esetén

(Kötelezően használandó forrásmunkák a szakma KKK-ja és PTT-je!)

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	Az ágazat megnevezése:	<i>Turizmus-vendéglátás</i>
2.	A szakma megnevezése:	<i>Cukrász</i>
3.	A szakma azonosító száma:	<i>4 1013 23 01</i>
4.	A szakma szakmairányai:	-
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	<i>Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás</i>
8.	Kapcsolódó részszakmák megnevezése:	<i>Cukrászsegéd</i>
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	<i>175 óra</i>
10.	A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: <small>(Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályalkalmassági követelményeknek megfelel!)</small>	
11.	A képzés célja:	<i>Célja olyan cukrásztermék létrehozása, amely megjelenésében, alapanyag-felhasználásában és ízében is a legmagasabb minőséget prezentálja.</i> <i>Szem előtt tartja a megrendelők igényeit, a cukrászati trendeket, új technológiai megoldásokat és a változatos, innovatív módszereket.</i>

		<p><i>Tudatos szakemberként számítja ki a hozzávalók mennyiségét, árrendelést, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ.</i></p> <p><i>Szakszerűen használja a cukrászati munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket.</i></p> <p><i>Betartja a munkavédelmi, a környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági előírásokat.</i></p> <p><i>Csapatmunkában dolgozik és együttműködik a szakmai munkában résztvevőkkel.</i></p>
12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	8 általános

2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagokat, azok tulajdonságait, azok változásait a különböző technológiákra.	Törekszik a folyamatos anyagismereti tudás fejlesztésére a minél jobb ízű minőségi termékek elérésére.	Felelősséggel, minden felhasználási szempontot figyelembe véve választja ki az anyagokat
Kiszámítja a termékkészítéshez szükséges mennyiségeket, kiméri a nyersanyagokat. Megtervezi az előkészítő műveleteket, az összetett cukrászati munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri az anyaghányad-számítást a különböző mennyiségek esetében, a mennyiségi egységek átváltását. Ismeri a cukrászati anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az összetett munkafolyamatok előkészítésének folyamatát és lépéseit.	Szem előtt tartja a gazdaságos anyagfelhasználást, mérés közben törekszik az alapanyagok receptúrában szereplő pontos mennyiségi egységek szerinti előkészítésére	Önállóan megtalálja és korigálja az előkészítő műveletek hibáit.

Megtervezi az összetett cukrászati termékkészítő munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján a munkafolyamatok előkészítésének tervezését. Összesített anyaghányadok alapján ismeri a vételezendő anyaglista készítésének módszerét.	Törekszik a leghatékonyabb munkaműveleti sorrend, munkafolyamat kiválasztására.	Önállóan megtalálja és korigálja az előkészítő műveletek hibáit.
A termékkészítéshez használandó berendezéseket, cukrászati gépeket, kisebb készülékeket üzembe helyezi, beprogramozza, tisztán tartja.	Ismeri a cukrászatban alkalmazott berendezések, gépek kisebb készülékek működési elvét, üzembe helyezését, összeállítását, beprogramozását, tisztítási utasításait.	Gépek, berendezések használatakor felelősséggel tartozik saját viselkedéséért, vigyáz mások egészségére, testi épségére is.	Betartja a berendezések, gépek kisebb készülékek használatakor előírt balesetvédelmi utasításokat.
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, tojáskrémekek, tartós töltelékek, vajkrémekek, puncstöltelék tejszínkrémekek készítésének technológiáit, valamint a gyümölcs és zöldségtartósítás módszereit.	Törekszik a legjobb alapanyagok kiválasztására, változatos ízesítésre, egyhangúság elkerülésére, új ízek, technológiák kipróbálására.	Önállóan végzi a töltelék-készítés műveletét
Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, melyet	Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a	Törekszik a minőségi	Felelősséget vállal a tésztakészítő módszerek fejlesztésére, az innovatív

<p>egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket készít a tészták felhasználásával.</p>	<p>hajtogatott élesztős, az omlós élesztős, vajos tészta, omlós tészta nehéz felvert készítését, a tésztából készíthető uzsonnasütemények előállítási technológiáját.</p>	<p>alapanyagok felhasználására, előtérbe helyezi az egészséges táplálkozást. Precízen végzi a tésztakészítés, formázás, darabolás, töltés műveleteit. Törekszik a legjobb minőségű tésztakészítésre, az igényesség tükröződik munkáján. Törekszik a technológiai fortélyok, az apró szakmai fogások elsajátítására. Precíz, odafigyel a tészta egyenletes alakítására, töltésre, kikészítésre. Törekszik egy tésztatípuson belül a változatos szortimentek előállítására. Kreatív a díszítő anyagok</p>	<p>megoldások alkalmazására, követi a szakmai innovációkat. Odafigyel a termékek minőségére, a méret és töltési súly egyenletességére. Új megoldásokat kezdeményez a tésztakészítő módszerek fejlesztésére</p>
---	---	---	--

		változatos alkalmazásában, új megoldásokat kezdeményez, figyel az ízek harmóniájára.	
Sós teasüteményekhez tésztákat készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen sós teasüteményeket állít elő.	Ismeri a vajastésztát, forrázott tészta, sós omlós tészta készítését, a tésztából készült töltött és töltetlen teasüteményeket, azok előállítását és elkészítési technológiáit.	Törekszik a minőségi alapanyagok felhasználására, előtérbe helyezi az egészséges táplálkozást. Precízen végzi a tésztakészítést, formázást, darabolást, töltés műveleteit. Törekszik a legjobb minőségű tésztakészítésre, az igényesség tükröződik munkáján. Törekszik a technológiai fortélyok, az apró szakmai fogások elsajátítására. Precíz, odafigyel a tészta egyenletes alakítására, töltésre, kikészítésre. Törekszik egy tésztatípuson belül a változatos szortimentek előállítására. Kreatív a díszítő anyagok változatos alkalmazásában, új megoldásokat kezdeményez, figyel az ízek harmóniájára.	Felelősséget vállal a tésztakészítő módszerek fejlesztésére, az innovatív megoldások alkalmazására, követi a szakmai innovációkat. Odafigyel a termékek minőségére, a méret és töltési súly egyenletességére. Új megoldásokat kezdeményez a tésztakészítő módszerek fejlesztésére
Krémes termékekhez tésztákat, krémlapokat, tésztahüvelyeket készít, töltési műveleteket végez, krémes termékeket állít elő.	Ismeri a krémes termékek készítését, a termékhez tartozó tészta készítését, feldolgozását, sütését, a krémes termékek előállításának technológiáját.	Törekszik a minőségi alapanyagok felhasználására, előtérbe helyezi az egészséges táplálkozást. Precízen végzi a tésztakészítést, formázást, darabolást, töltés műveleteit. Törekszik a legjobb minőségű tésztakészítésre, az igényesség tükröződik munkáján. Törekszik a technológiai fortélyok, az apró szakmai fogások elsajátítására. Precíz, odafigyel a tészta egyenletes alakítására, töltésre, kikészítésre. Törekszik egy tésztatípuson belül a	Felelősséget vállal a tésztakészítő módszerek fejlesztésére, az innovatív megoldások alkalmazására, követi a szakmai innovációkat. Odafigyel a termékek minőségére, a méret és töltési súly egyenletességére. Új megoldásokat kezdeményez a tésztakészítő módszerek fejlesztésére

		változatos szortimentek előállítására. Kreatív a díszítő anyagok változatos alkalmazásában, új megoldásokat kezdeményez, figyel az ízek harmóniájára.	
Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz, egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket állít elő.	Ismeri az omlós-, felvert-, hengerelt- és egyéb tészták előállítását. Töltetlen és töltött édes teasütemények készítését.	Törekszik a minőségi alapanyagok felhasználására, előtérbe helyezi az egészséges táplálkozást. Precízen végzi a tésztakészítést, formázást, darabolást, töltés műveleteit. Törekszik a legjobb minőségű tésztakészítésre, az igényesség tükröződik munkáján. Törekszik a technológiai fortélyok, az apró szakmai fogások elsajátítására. Precíz, odafigyel a tészta egyenletes alakítására, töltésre, kikészítésre. Törekszik egy tészta típuson belül a változatos szortimentek előállítására. Kreatív a díszítő anyagok változatos alkalmazásában, új megoldásokat kezdeményez, figyel az ízek harmóniájára.	Felelősséget vállal a tésztakészítő módszerek fejlesztésére, az innovatív megoldások alkalmazására, követi a szakmai innovációkat. Odafigyel a termékek minőségére, a méret és töltési súly egyenletességére. Új megoldásokat kezdeményez a tésztakészítő módszerek fejlesztésére
Gyors érlelésű mézeskalácstésztából félkész és késztermékeket készít.	Ismeri a gyors érlelésű mézeskalácstészta készítését feldolgozását, sütését és a díszítés különböző módszereit.	Nyitott a régi hagyományok újra gondolására, a tradíció és a hagyomány ápolására. Szép esztétikus díszítést, motívumokat készít.	Betartja a tésztakészítésre, tésztalazításra, pihentetésre vonatkozó technológiai előírásokat
Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, szeleteket, tekercseket, minyonokat, omlós desszerteket készít. A termékekhez tésztákat készít, feldolgozza azokat,	Ismeri a könnyű és nehéz felverték, készítését. Ismeri a hagyományos alap torták (Dobos-, Esterházy- Trüffel-, Sacher- Puncs-, formában sült	Figyelmet fordít a hagyományos cukrászati termékek minőségére, elkészítésére, esztétikus megjelenésére.	Fontosnak tartja cukrászati termékkészítési tradíciójának őrzését. Betartja a hagyományőrző cukrászati termékek receptúráját, készítési módját.

<p>töltési és sütési műveletet végez.</p>	<p>gyümölcs torta) és a hagyományos tejszínes torták (Oroszkrém-, Fekete erdei-, tejszínes, túró-, tejszínes joghurt torta) készítését. Ismeri különleges ízesítésű üzleti specialitások, a szeletek készítését, a tekercek, a minyon alap termékeinek, és az omlós tésztából készült desszertek előállításának technológiáját.</p>		
<p>Nemzetközi cukrászati trendet követve francia 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>Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri a francia felvert, (Dacquoise-, Genoise-, marcipános csokoládé - Jokonde felvert), a francia omlós tészták, a forrázott tészták, a zselés betétek, a roppanós rétegek, a krémek, (Ganache Mousse Cremeux, francia és olasz vajkrém) készítését. Ismeri a vágott, formában dermesztett monodesszerteket, a tartlettek, a francia forrázott tésztából készült desszertek készítését. Nemzetközi</p>	<p>Törekszik a harmonikus fantáziadús, ízletes, letisztult, kikészítés alkalmazására.</p>	<p>Betartja a nemzetközi cukrászati termékek nyersanyagainak minőségi követelményeit, a termék készítés technológiai előírásait</p>

	trend szerint készült torták, mini desszertek macaronok, pohárdesszertek készítésének technológiáját.		
Hideg cukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.	Ismeri a fagyalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a fagyalt keverékek fajtáit, készítési műveleteit, a keverékek fagyasztási, díszítési, tárolási szabályait. Ismeri a parfé készítés módszereit (fagyalt és tejszínhab keverékből, tejszínes fagyaltokból, Semifreddo készítésének technológiáját).	Törekszik a természetes anyagok alkalmazására, az új ízek kialakítására.	Betartja a fagyaltkészítés élelmiszer-biztonsági és technológiai szabályait, különösen figyel a fogyaszthatóság szem előtt tartására
Bonbonokat, bonbon töltelékét készít, csokoládé temperál, csokoládé hüvelyes és mártott termékeket készít.	Ismeri a csokoládé fajtákat, a temperálás módszereit. Ismeri a csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugát bonbonok, gyümölcsbonbonok készítésének technológiáját.	Törekszik a harmonikus, változatos ízű, roppanós bonbonok készítésére az új díszítési technikák alkalmazására.	Betartja, a csokoládétemperálás szabályait, a töltelékkészítés, a bonbon készítés előírásait.
Cukrászati termékek egyszerű díszítési és befejező műveleteit végzi.	Ismeri, az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos	Törekszik a termék ízéhez harmonizáló bevonat kiválasztására, a tiszta, egyenletes áthúzás, mártás, szórás, burkolás fecskendezés műveletének alkalmazására, a precíz kreatív ízben harmonizáló	Új technikákat keres az innovatív díszítésre és tálalásra. Tudatosan fejleszti esztétikai érzékét, figyeli a szakmai változásokat, trendeket, és követi azokat.

	<p>cukrászati termékek a nemzetközi cukrászati termékek, a hidegcukrászati termékek az egyszerű díszítési műveleteit, a bevonás, a szórás, a burkolás, a fecskendezés a felrakás, a formázás alkalmazását valamint a termékekhez tartozó szeletelést, adagolást, tálalást.</p>	<p>felrakásos díszek készítésére, a szeletelés adagolás egyenletességére. Figyelemmel kíséri a díszítési technikák fejlődését, nyitott az új megoldások alkalmazására.</p>	
<p>Díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.</p>	<p>Ismeri a munkarajz készítését (díszek, anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével). Ismeri a fecskendezés alkalmazását. Ismeri a csokoládévirágok készítését, plasztik csokoládé formázását, marcipán figurák modellezését, virágok készítését. Ismeri a cukorfőzés, karamellöntés, formázás, húzás és fújás technológiáját, Ismeri az ünnepi, egyedi formájú torták készítésének technológiáját.</p>	<p>Törekszik a különleges technikák elsajátításra. Tisztán, precízen dolgozik, figyel a harmóniára és a letisztult megjelenésre.</p>	<p>Fejleszti szépérzékét internet és szakkönyvek segítségével gyűjtött információkkal.</p>

<p>A cukrász anyagokat, tésztakészítő, sütemény készítő műveleteket idegen nyelven bemutatja.</p>	<p>Ismeri a cukrász termékkészítéshez szükséges anyagokat, műveleteket idegen nyelven.</p>	<p>Nyitott a szakmai idegen nyelvi tudás bővítésére, minél szélesebb körű szakmai szókinccs használatára.</p>	<p>Idegen nyelvi ismereteit szakkönyvekből, világhálóról folyamatosan bővíti</p>
<p>Árugazdálkodási feladatokat végez. Árukészletet, az áru mennyiségét, minőségét, raktározási rendet ellenőrzi, megállapítja, megrendeli az áruszükségletet.</p>	<p>Ismeri a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit (minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel), az élelmiszertípusnak megfelelő szakosított raktározás követelményeit, a romlott áru kezelésének szabályait Ismeri az árukészlet az árufelhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit. Ismeri az áru rendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit. Ismeri a raktárgazdálkodási számítógépes program alkalmazását.</p>	<p>Munkája során szem előtt tartja a az áru tárolására, raktározására vonatkozó szabályokat, előírásokat, a szakosítást, a gazdaságosságot az árubiztonságot.</p>	<p>Önállóan ellenőrzi, az árukészlet mennyiségét, minőségét, a minőségmegőrzés idejét, tárolási körülményeit. Munkahelyi vezetőjének útmutatása alapján állapítja meg a termelés áruszükségletét és a megrendelhető áru mennyiségét.</p>
<p>Kiszámítja a cukrászati termékek nyersanyagértékét és eladási árát. Elkészíti félkész és késztermék kalkulációit számítógépen.</p>	<p>Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és a technológiai veszteségek figyelembevételével. Ismeri a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének kiszámítását. Ismeri a</p>	<p>Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a számítások matematikai műveleteinek helyességére.</p>	<p>Munkahelyi vezetőjével együttműködve, részben önállóan készíti el a termékek kalkulációit.</p>

	cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását. Ismeri a kalkulációs számítógépes programot.		
Ellenőrzi a nyitó és zárókészletet, leltározási feladatokat végez az üzlet készletértékének a megállapítása végett. A leltáreredmény megállapítását a készletnyilvántartó szoftver segítségével végzi el.	Ismeri a leltáreredmény megállapításnak módszereit, a számítás lépéseit, tisztában van a készletezéshez kapcsolódó alapfogalmakkal.	Pontosan, precízen rögzíti, a raktár, és a cukrászüzem készletének mennyiségét, elkötelezett a leltár valóságos adatokkal történő alátámasztására.	Munkahelyi vezetőjével együttműködve részben önállóan végzi el a leltározási feladatokat. Felelős a leltári adatok hiteles felvételéért, betartja a cukrászat leltározással kapcsolatos előírásait, felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet nyilvántartási rendszerben

3. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség:	Alapfokú iskolai végzettség
2.	Alkalmassági követelmények	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
...		Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
---------	------------	--------------------------------	------------------------------	---

1.	Tanműhely- vezető				
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy				
3.	Oktató(k)				
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)				

5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	<ul style="list-style-type: none"> ● Cukrász kéziszerszámok, eszközök ● Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák ● Műanyag tálak, mérőedények ● Szilikon formák, lapok ● Mérőberendezések ● Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok ● Főzőberendezések, ● Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések ● Bonbonformák ● Asztali gyúró, keverő, habverő, gép ● Fagylaltgépek ● Botmixer ● Aprító gép ● Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések ● Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) ● Sütő, és kelesztő berendezések ● Léghkondicionáló

		• Informatikai eszközök
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint
4.	Egyéb speciális feltételek:	-

6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja
1.	<i>Cukrász középszintű képzés</i>	1582	402	1984
	A tanulási területek összes óraszámja:	1582	402	1984

II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET

1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Előkészítés				
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	
Kiszámítja a termékhez szükséges anyagmennyiséget, helyesen alkalmazza a mennyiségi egységeket.	Ismeri az anyaghányadszámítást különböző mennyiségek esetén, valamint a mennyiségi egységek átváltását.			
Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tározás helyes alkalmazását és a mérés műveletét			
Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.			Receptet, mennyiségeket rögzít digitális eszközön
A rendelések, előre-jelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet.	Ismeri az összesített anyaghányadok alapján vételezendő anyagok listájának készítését			
Megtervezi a munkafolyamatok elő-készítését.	Ismeri a munkafolyamatok gyártási,			

	gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján történő előkészítését, tervezését.				
Észreveszi és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.	Ismeri az előkészítés higiéniai és minőségi követel-				
<i>Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</i>					
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		
Ismerteti a cukrászati gépek, készülékek (aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek) és kisebb készülékek működését. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	Ismeri az aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek és kisebb készülékek működését, valamint a tisztítási utasításokat				
Előkészíti a berendezéseket, gépeket.	Ismeri a berendezések, gépek összeállítási, és üzembehelyezési utasításait				
A berendezéseket, gépeket és készülékeket a biztonsági előírásoknak megfelelően kezeli, és a technológiának megfelelően programozza.	Ismeri a berendezések, gépek biztonsági előírásait, valamint a programozás paramétereit.				A berendezések, gépek, kisebb készülékek technológiai paraméterek alapján történő programozása
Felismeri és jelenti a berendezések és gépek hibáit.	Felismeri a berendezések és gépek hibalehetőségei				

Cukrászati termékek készítése				
Töltelékeket, krémeket készít (uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes és hagyományos cukrászati készítményekhez). Gyümölcsöket, zöldségeket tartósít.	Ismeri a gyümölcs-töltelékek, gyümölcsök és zöldségek tartósítási folyamatait. Ismeri az olajos magvakból készült töltelékek, túró-töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncs-töltelék és tejszínkrémek készítés	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	Teljesen önállóan	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése az interneten
Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, majd egyenletes nagyságban és tömegben feldolgozza őket. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket állít elő, sütési műveleteket végez.	Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, 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			
Sós teasüteményekhez tésztákat készít, egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz, töltött és töltetlen sós teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez.	Ismeri a vajas tészta, a forrázott tészta és a sós omlós tészta készítését. Ismeri a vajas tésztából készült töltött és töltetlen sós teasütemények, a forrázott tésztából készült, töltött sós teasütemények, a sós			

	omlós tésztából készült, valamint a töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó sütési hőfokokat és sütési módokat.			
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.			
Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez. Gyors érlelésű mézeskalács-tésztát 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			
Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, tejszínes tortákat, szeleteket tekerceket, minyonokat, omlós deszszerteket állít elő. A termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, sütési és töltési műveleteket végez	Ismeri az alábbiak előállítását: könnyű és nehéz felverték, hagyományos alap-torták (dobos-, Esterházy-, trüffel-, Sacher- puncs- és formában sült gyümölcstorta), hagyományos tejszínes torták (oroszkrém, Feketeerdő, tejszínes			

	túrótorta, tejszínes joghurttorta), különleges ízesítésű üzleti specialitások, szeletek, (szögletes alakban töltött szeletek, nyomózsákkal alakított kardinális szelet, Somlói galuska) tekercek, minyonok (vágott szűrt és tésztahüvelyből 1-1 alaptermék) és omlós tésztából készült desszertek			
Nemzetközi cukrászati trendeknek megfelelő termékeket készít. Megtervezi a félkész termékek készí­ tési sorrendjét. Elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és megtölti a desszerteket, tortákat, minidesszerteket, pohárdesszerteket.	Ismeri a félkész termékek készí­ tési sorrendjét. Ismeri az alábbiak készí­ tését: francia felvert (dacquoise, genoise, marcipános csokoládé-, jokonde- felvert) torták, francia omlós tészták, forrázott tészták, zselés betétek, roppanós rétegek, kréme­ k, (ganache, mousse, cremeux, francia és olasz vajkrém). Ismeri a vágott, formában dermesztett, monodesszertek, tartlettek, francia forrázott tésztából készült desszertek készí­ tését,			

	Nemzetközi trend szerint készült torták, minidesszertek macaronok, pohárdesszertek ismerete			
Bonbonokat készít, s a termékhez csokoládét temperál, bonbontölteléket készít, csokoládé-hüvelyes, és mártott bonbonokat készít.	Ismeri a csokoládé temperálást. A csokoládébonbonok, a krémbonbonok, a grillázsbonbonok, a nugátbonbonok, a gyümölcsbonbonok készítését			
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 keverékéből, illetve tejszínfagyaltokból, illetve a semifreddo készítését			
Cukrászati termékek befejezése, díszítése				
	Ismeri a baracklevár bevonat, a zselékészítés módszerit, a fondán melegítés és -hígítás	Együttműködőnek kell lennie, mert a higiéniai és technológiai utasításokat be kell tartani	Teljesen önállóan	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.

<p>Bevonatokat készít, és/vagy a hozzávalókat alkalmassá teszi a cukrászati termékek bevonására.</p>	<p>szabályait, a csokoládémelegítés, -hígítás, -temperálás szabályait. A nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújtt csokoládébevonat) készítését.</p>			
<p>Cukrászati termékeket bevon, díszít, szeletel, adagol, tálal. Különböző díszítési technikákat alkalmaz, egyszerű díszítési és befejező műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri az egyszerű díszítési műveletek (bevonás, szórás, burkolás, fecskendezés, felrakás, formázás) alkalmazását. Ismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek, a nemzetközi cukrászati termékek és a hidegcukrászati termékek befejező műveleteit, valamint a termékekhez tartozó szeletelés, adagolás, tálalás szabályait.</p>			<p>Új díszítési technikák keresése az interneten, fotók gyűjtése, feldolgozása</p>
	<p>Ismeri az alábbiakat: tortákról, díszmunkákról munka-</p>			

<p>Cukrászati dísz munkákat tervez, különleges díszítéseket végez.</p>	<p>rajz készítése, virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok, marcipánfigurák, - virágok, a karamellfőzés, karamellel történő díszítési technikák alkalmazását, valamint az egyedi formájú torták készítését, a díszmunkák elvégzését és a tálalást.</p>			
<p>Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás</p>				
<p>Árugazdálkodási feladatokat végez.</p>	<p>Ismeri az élelmiszer típusnak megfelelő raktározás követelményeit, a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának szabályait, az árukészlet az áru felhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az áru rendelés szóbeli és</p>	<p>Pontosság és megbízhatóság</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Raktárkészlet adatainak, ellenőrzése a raktárgazdálkodási programon</p>

	írásbeli lehetőségeit.			
Elkészíti a cukrászati termékek kalkulációját.	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembe vételével, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását.		Instrukció alapján részben önállóan	Cukrászati receptek árai, mennyiségek adatainak bevitele, számítások ellenőrzése
Leltározási feladatokat végez.	Ismeri a tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, záró készlet megállapítását, a megengedett anyagfelhasználás megállapítását, a leltáreredmény megállapítását. és az anyagi felelősség kötelezettségeit.		Instrukció alapján részben önállóan	Nyitókészlet és zárókészlet adatainak bevitele, számítások ellenőrzése

2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Cukrász – középszintű képzés				
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)						
		A (szakirányú) oktatás évfolyama				Összes óraszámja
		Az évfolyam összes óraszámja				
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	10.		11.		
		iskola	duális képzőhely	iskola	duális képzőhely	
<i>Cukrász középszintű képzés</i>	Előkészítés	18	108		62	188
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	12	108			
	Munkafolyamatok előkészítése	6			62	
	Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása		72		62	134
	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése		72		62	
	Cukrászati termékek készítése	108	504	62	465	1139
	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	6	38	2	18	
	Tészták és uzsonnasütemények készítése	24	120	8		
	Tészták és sós teasütemények készítése	18	92	4		
	Krémes készítmények előállítása	15	74	4		
	Édes teasütemények, mézesek készítése	20	91	8		
	Felverték és hagyományos	22	80	18	74	

cukrászati termékek készítése						
Nemzetközi cukrászati termékek készítése	3	9	6	178		
Bonbonok készítése			6	76		
Hidegcukrászati termékek készítése			6	76		
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása				43		
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	18	72		62		152
Bevonatok készítése, alkalmazása	4	18		18		
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	10	54		18		
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	4			26		
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	72		62			134
Anyaggazdálkodás	54		18			
Cukrászati termékek kalkulációja	18		26			
Elszámoltatás			18			
Munkavállalói idegen nyelv			62			62
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11			
Önéletrajz és motivációs levél			20			
„Small talk” – általános társalgás			11			
Állásinterjú			20			
Egybefüggő szakmai gyakorlat		175				175

Tanulási terület összóraszám:	216	931	186	651	1984
----------------------------------	-----	-----	-----	-----	------

Az Előkészítés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
			Duális képzőhely 10.évf./11.évf. (óra)	
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<p>Gyakorlati feladat 1.</p> <p>Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása</p> <p>A munkafeladat megismerése</p> <p>Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre</p> <p>Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása</p> <p>Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján Anyagok mérése</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	108/0	<i>Egyéni</i>
	<p>Gyakorlati feladat 2.</p> <p>Munkafolyamatok előkészítése</p> <p>Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján</p> <p>Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján</p> <p>Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/62	<i>Egyéni</i>
Értékelés				

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	
	Gyakorlati feladat	<i>Kijelölt feladatok elvégzése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)	
Az Előkészítés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	4. pont alapján kitölteni	
Az Előkészítés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	
Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni	
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni	
Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint	
Egyéb speciális feltételek:	-	

A Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák			
			Duális képzőhely

			10.évf./11.évf. (óra)	
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<p>Gyakorlati feladat 1.</p> <p>Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése</p> <p>Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek</p> <p>Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása</p> <p>Berendezések, gépek és készülékek előkészítése</p> <p>Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiájának megfelelő programozása</p> <p>Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	72/62	<i>Egyéni</i>
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli			
	Gyakorlati feladat	<i>Kijelölt feladatok elvégzése</i>		
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)			
A Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége,	4. pont alapján kitölteni			

szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
A Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek	
	A gyakorlati helyszínen
Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni
Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint
Egyéb speciális feltételek:	-

A Cukrászati termékek készítése megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
			Duális képzőhely 10.évf./11.évf. (óra)	
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<p>Gyakorlati feladat 1.</p> <p>Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása</p> <p>Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Gyümölcs-töltelékek, rétestöltelékek, készítése</p> <p>Gyümölcs-tartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	38/18	<i>Egyéni</i>

	<p>Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás</p> <p>Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése</p> <p>Túrótöltelékek készítése</p> <p>Sós töltelékek, készítése</p> <p>Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése</p> <p>Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése</p> <p>Vajkrémelek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrémelek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése</p> <p>Tejszínekrémelek készítése, ízesítése</p> <p>Puncstöltelék készítése</p>			
	<p>Gyakorlati feladat 2.</p> <p>Tészták és uzsonnasütemények készítése</p> <p>Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása</p> <p>Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése</p> <p>Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése</p> <p>Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése</p> <p>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>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>120/0</p>	<p><i>Egyéni</i></p>

	<p>Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése</p> <p>Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése</p> <p>Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése</p>			
	<p>Gyakorlati feladat 3. Tészták és sós teasütemények készítése</p> <p>Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése</p> <p>Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából</p> <p>Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából</p> <p>Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>92/0</p>	<p>Egyéni</p>
	<p>Gyakorlati feladat 4. Krémés készítmények előállítása</p> <p>Krémés termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Vajas tésztából készült krémés és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia-krémés készítése</p> <p>Forrázott tésztából készült krémés és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>74/0</p>	<p>Egyéni</p>
	<p>Gyakorlati feladat 5. Édes teasütemények, mézesek készítése</p> <p>Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>91/0</p>	<p>Egyéni</p>

<p>Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítás, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése</p> <p>Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése</p> <p>Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése.</p>			
<p>Gyakorlati feladat 6. Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése</p> <p>Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése</p> <p>Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése</p> <p>Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túró torta és tejszínes joghurt torta készítése</p> <p>Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával</p> <p>Szeletek, tejszínes szeletek készítése</p> <ul style="list-style-type: none"> – Torták töltése szögletes alakban – Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése – Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése <p>Felvert lapokból készült tekercsek készítése</p> <p>Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.</p> <p>Omlós tésztából készült desszertek készítése</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>80/74</p>	<p><i>Egyéni</i></p>

	<p>Gyakorlati feladat 7. Nemzetközi cukrászati termékek készítése</p> <p>Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása</p> <p>Tészták készítése:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfel-vert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése – Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése – Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése <p>Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal</p> <ul style="list-style-type: none"> – Roppanós rétegek készítése <p>Krémek készítése</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése</p> <ul style="list-style-type: none"> – Rétegelt vágott monodesszertek készítése – Formában dermesztett monodesszertek készítése 	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>9/178</p>	<p><i>Egyéni</i></p>
--	---	--	--------------	----------------------

	<p>– Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése</p> <p>Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítése</p> <p>Minidesszertek készítése</p> <p>– Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése</p> <p>– Macaron készítése</p> <p>Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése</p>			
	<p>Gyakorlati feladat 8. Bonbonok készítése</p> <p>Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Csokoládé temperálása</p> <p>Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcs-bonbonok készítése</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>0/76</p>	<p>Egyéni</p>
	<p>Gyakorlati feladat 9. Hidegcukrászati termékek készítése</p> <p>Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása</p> <p>Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése</p> <p>Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>0/76</p>	<p>Egyéni</p>
	<p>Gyakorlati feladat 10. Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás</p> <p>A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>0/43</p>	<p>Egyéni</p>

	Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése Tejcukormentes cukrászati termékek készítése			
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli			
	Gyakorlati feladat	<i>Kijelölt desszertek, kiegészítő elemek, cukrász termékek elkészítése</i>		
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)			
A Cukrászati termékek készítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	4. pont alapján kitölteni			
A Cukrászati termékek készítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek				
	A gyakorlati helyszínen			
Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni			
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni			
Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint			
Egyéb speciális feltételek:	-			

A Cukrászati termékek befejezése, díszítése megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
			Duális képzőhely 10.évf./11.évf. (óra)	
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<p>Gyakorlati feladat 1.</p> <p>Bevonatok készítése, alkalmazása</p> <p>Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Baracklekvár-bevonat, zselé készítése</p> <p>Fondán melegítése, hígítása</p> <p>Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása</p> <p>Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand be-vonó, kompresszorral fújtt csokoládébevonat készítése.</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutató	18/18	<i>Egyéni</i>

	<p>Gyakorlati feladat 2. Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása</p> <p>Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével</p> <p>Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő-elemekkel</p> <p>Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval</p> <p>Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval</p> <p>Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)</p> <p>Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után</p> <p>Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal</p> <p>Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompreszszorral fújtt csokoládébevonat alkalmazása</p> <p>Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése</p> <p>Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után</p> <p>Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése</p> <p>Cukrászati termékek tálalása</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	54/18	Egyéni
	<p>Gyakorlati feladat 3. Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése</p>	Tartalmi ismertetés,	0/26	Egyéni

	<p>Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével</p> <p>Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése</p> <p>Csokoládévirágok készítése, pasztik csokoládé formázása</p> <p>Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján</p> <p>Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása</p> <p>Ünnepi, egyedi formájú torták készítése</p> <p>Díszmunkák tárlása</p>	gyakorlati bemutatás		
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>		
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		Módszer és munkaforma rövid bemutatása		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		Írásbeli		
		Gyakorlati feladat	<i>Kijelölt desszertek, kiegészítő elemek, cukrász termékek elkészítése</i>	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)		
A Cukrászati termékek befejezése, díszítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		4. pont alapján kitölteni		
A Cukrászati termékek befejezése, díszítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek				
A gyakorlati helyszínen				

Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni
Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint
Egyéb speciális feltételek:	-



Képzési program duális képzőhelyek számára

Pincér-vendégtéri szakember

2021



A szakirányú oktatás képzési programja

Tantárgyalapú oktatásszervezés esetén

(Kötelezően használandó forrásmunkák a szakma KKK-ja és PTT-je!)

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	Az ágazat megnevezése:	<i>Turizmus-vendéglátás</i>
2.	A szakma megnevezése:	<i>Pincér – vendégtéri szakember</i>
3.	A szakma azonosító száma:	<i>4 1013 23 04</i>
4.	A szakma szakmairányai:	<i>---</i>
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	<i>4</i>
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	<i>4</i>
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	<i>Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás</i>
8.	Kapcsolódó részszakmák megnevezése:	
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	<i>175 óra</i>
10.	A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: <small>(Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályalkalmassági követelményeknek megfelel!)</small>	
11.	A képzés célja:	<i>A pincér-vendégtéri szakember a különböző vendéglátó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el. A vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termékek felszolgálását és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja az udvarias és a szakszerű felszolgálat előírása szerint. Fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel.</i>

		<p>Átveszi a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet, készpénzt, illetve készpénzt helyettesítő eszközöket kezel. Elszámol a napi bevétellel. Barista, bártender és alapfokú sommelier tevékenységet végez. Rendezvények helyszínét előkészíti, részt vesz a különböző jellegű rendezvények lebonyolításában. Munkaterülete állandó, rendezvények esetén változó területen dolgozik. Ismeri a hazai és nemzetközi étel- és italkínálatot, tisztában van a vendéglátóipari trendekkel, az ételkészítési technológiákkal. Folyamatosan képi magát, hogy naprakész ismeretei legyenek a gasztronómia területén.</p>
12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	8 általános

2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket, beüzemeli és kezeli a vendéglátó üzlet gépeit.	Ismeri a vendéglátóipari gépek használatát, kezelését.	Szakszerűen kezeli a pulti és éttermi gépeket. Precízen, szakszerűen, pontosan végzi a napi feladatát.	Önállóan megítéli a gépek, eszközök működőképességét, használhatóságát, szükség esetén karbantartja vagy karbantartatja azokat.
Előkészíti a vendégteret a vendég fogadására, kialakítja a "mise en place"-t.	Ismeri az éttermi előkészítő műveleteket, a terítés szabályait.		Önállóan és a szakmai szabályok figyelembevételével képes az étterem és a terítéshez szükséges eszközök előkészítésére.
Részt vesz az áru szakszerű mennyiségi és minőségi, valamint érték szerinti átvételében, tárolásában és az árukészlet előírás szerinti dokumentálásában.	Ismeri az áruátvétel és a raktározás szabályait, dokumentumait, szoftvereit, megérti a számla, szállítólevél, adatait.	Precíz munkát végez az áruk kezelésében, dokumentálásában, törekszik, hogy naprakész ismeretekkel rendelkezzen az árukészletről.	Önállóan képes az áruátvétel lebonyolítására, a raktárak rendjének betartására, a dokumentáció vezetésére.

Kiállítja az értékesítéshez kapcsolódó megfelelő bizonylatokat és a vételezési dokumentumokat, hagyományos és elektronikus formában is.	Ismeri a bizonylatolás, a bizonylatok kitöltésének szabályait, a bizonylatok tartalmi követelményeit, ismeri az értékesítés szoftvereit.	Pontosan és szakszerűen kezeli a bizonylatokat. Szem előtt tartja a bizonylatok kezelésének szabályait.	Önállóan képes a bizonylatokat kezelni, rendszerezni. Az üzletben használt szoftvereket betanítás után napi munkájában használja.
Fogadja a vendégeket, helyre kíséri, leülteti az etikett-protokoll szabályoknak megfelelően.	Ismeri a vendégfogadás, az ültetés szakmai szabályait.	A vendégeket udvariasan fogadja, előzékenyen viselkedik velük.	A vendéglátó üzletbe érkező vendégeket önállóan fogadja, felméri a vendégek igényeit.
Rendelést vesz fel a vendégektől.	Ismeri a rendelésvétel szabályait, alkalmazói szinten ismer éttermi szoftvert, amivel a rendelést rögzíti.	Törekszik a rendelés pontos feljegyzésére, reagál a felmerülő kérdésekre. Szem előtt tartja a vendégek igényeit.	Önállóan képes kezelni, rendszerezni a rendeléseket, eldönti, hogy az üzlet dolgozói tudják-e teljesíteni a vendégek egyedi igényeit.
Ismerteti a választékot, ételeket ajánl az allergének és az egészséges táplálkozás figyelembe-vételével. Italokat ajánl, azokat párosítja a vendég által megrendelt ételekhez.	Ismeri az üzlet választékát, az ételek készítésének módját, a bennük található allergéneket. Ismeri az italajánlás szempontjait és az italok összetételét. Ismeri az egészséges táplálkozás összetevőit, szempontjait.	Szakszerűen ajánl, reagál a vendég által felmerülő kérdésekre, szem előtt tartja a vendégek fogyasztási igényeit.	Önállóan képes a vendégek igényei szerint ételt, italt ajánlani az üzlet sajátosságai szerint.
Felhasználást végez a különböző felszolgálási módok és az egység igényeinek figyelembe-vételével. Előkészíti a	Ismeri a felszolgálási módokat, az étel- és italkészítési és felszolgálási szabályokat.	Szem előtt tarja a vendégek igényeit, precízen végzi munkáját, törekszik a vendégek felmerülő igényeinek kielégítésére, kérdéseikre szakszerűen és udvariasan válaszol.	Önállóan képes alkalmazni a felszolgálás szabályait, munkáját tisztán és gyorsan végzi, az esetlegesen felmerülő saját hibáit gyorsan korrigálja.

<p>felszolgáláshoz szükséges eszközöket, elkészíti az italokat, majd szakszerűen kiviszi az ételleket, italokat a vendégek asztalához.</p>			
<p>Italokat ajánl (alkoholos és alkoholmentes) a vendég által választott ételekhez. Munkája során a hazai igényeknek megfelelően, különböző italokat készít a barista, a bártender, a sommelier tapasztalatai alapján. Ételt készít a vendég asztalánál és felszolgálja azt.</p>	<p>Ismeri a vendéglátásban értékesített kávé különlegességeket, a likőröket, párlatokat, a koktélok elkészítéséhez szükséges egyéb alapanyagokat. Ismeri a magyarországi borvidékeket, a borok készítését, felszolgálás szabályait. Ismeri a hazai és nemzetközi alkoholmentes és alkoholtartalmú italokat, azok szervírozására vonatkozó előírásokat és ajánlásokat. Ismeri a vendég előtti ételkészítés szabályait.</p>	<p>Munkájában törekszik a kreativitásra, az igényes, tiszta, gyors precíz munkára, reagál a felmerülő kérdésekre, új italkészítési és ételkészítési eljárások elsajátítására törekszik, figyelemmel kíséri az új trendeket.</p>	<p>Önállóan képes az italokat és a vendég előtt készülő ételleket elkészíteni és felszolgálni.</p>
<p>A vendégekkel magyar és legalább egy idegen nyelven kommunikál, folyamatosan figyelemmel kíséri a vendégek igényeit.</p>	<p>Ismeri a vendégtéri protokoll szabályait, legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni a vendégek elvárásainak. Ismeri a szóbeli és írásbeli kommunikáció rá vonatkozó előírásait,</p>	<p>Udvariasan reagál a felmerülő kérdésekre, szakszerűen, szabálykövetően, tisztelettudóan kommunikál szóban és írásban magyar és legalább egy idegen nyelven.</p>	<p>Betartja a protokoll szabályait, önállóan kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven. Instrukció alapján hivatalos levelet fogalmaz és formáz hagyományos és elektronikus formában tartalmi és formai szabályok alapján.</p>

	legalább egy idegen nyelven a szakmai szókinccset.		
Igény- és elégedettségmérést végez, megkérdezi a vendégeket a nyújtott szolgáltatásokról alkotott véleményükről, a felmerülő igényeikről.	Ismeri a marketing alapjait, átfogó ismeretekkel rendelkezik az igény- és elégedettségi felméréshez szükséges kérdőívek összeállításához.	Munkájában a marketing tevékenységet, a napi működés folyamán szem előtt tartja, munkáját úgy végzi, hogy a kialakított üzleti arculathoz igazodjon.	Önállóan méri fel a vendégek igényeit és állapítja meg elégedettségének mértékét, az üzletvezető irányításával kérdőíveket készít.
Rendet tart üzemelés közben, munkakörnyezetében betartja a környezetvédelmi előírásokat.	Ismeri a munkakörnyezetét, a rá vonatkozó környezetvédelmi szabályzatokat.	Hajlandó a rend kialakítására és megőrzésére, szem előtt tartja a higiéniai és egyéb szabályokat.	Munkatársaival folyamatosan együttműködik a környezetük megóvása érdekében. Betartja a környezetvédelemre vonatkozó előírásokat, az üzletvezető utasításait.
Megszervezi és lebonyolítja a különböző rendezvényeket a megrendelő igényei alapján.	Ismeri a rendezvényszervezés alapjait, a beszállítókkal való kapcsolattartás protokollját.	Munkája során törekszik a tökéletes kivitelezésre, rugalmasan és legjobb tudása szerint kezeli a felmerülő problémás szituációkat.	Kollégáival szoros együttműködésben tervezi meg és bonyolítja le a rendezvényeket. A rá bízott feladatokat teljes felelősséggel végzi el a rendezvény sikeressége céljából.
Irányítja a beosztott munkatársait, megtervezi a munkafolyamatokat a megfelelő munkavégzés érdekében, az üzlet napi feladatainak megvalósítása során.	Ismeri a beosztásával járó munkaköri feladatokat, a vállalkozásnál működő hierarchiát, az alá- és fölé rendeltségi viszonyokat,	Törekszik az igényes munkavégzésre, munkatársaitól is maximális precizitást vár el. Munkaköri feladatait legjobb tudása szerint teljes körűen ellátja. A pozitív munkahelyi hangulat megteremtésére és megőrzésére nagy hangsúlyt fektet.	Önállóan irányítja munkatársai tevékenységét, azt rendszeresen ellenőrzi, a belső szabályzatokat betartja és betartatja. Szükség esetén gyors döntéseket hoz. Egyes problémás esetekben a vállalat vezetésével egyeztet.

	felelősségköröket és hatásköröket.		
Kiállítja a számlát, kezeli a pénztárgépet, éttermi szoftvert, fizeteti a vendéget, gondoskodik a kiállított számlák iktatásáról és megőrzéséről.	Alkalmazói szinten használ éttermi szoftvert, ismeri a fizetési módokat, a számla formai és tartalmi elemeit, az érvényben lévő ÁFA szabályozást, a bizonylatolásra vonatkozó szabályokat.	Szem előtt tartja a pénzkezelési szabályokat, a számlát precízen, szakszerűen készíti el a bizonylatolás szabályainak betartásával.	Önállóan képes számlát kiállítani, kezeli az éttermi szoftvert. Önállóan használja a készpénz kímélő fizetési módokat. Közösen kollégáival együttműködve fizettet.
Elszámol a tevékenységével összefüggő készlettel, a műszak végén a bevétellel.	Ismeri a készletek kezelésének szabályait, ismeri az elszámolásra vonatkozó belső előírásokat.	Törekszik az ideális készletállomány fenntartására, pontos, precíz elszámolást vezet a készletváltásokról.	Önállóan képes az elszámolás elvégzésére, a készleteket a belső szabályzatban foglaltaknak megfelelően rendszeresen ellenőrzi, pótolja, selejtezi, rendszerezi. A készletezésben a rá vonatkozó szabályokat betartja, illetve betartatja.
Napi munkatevékenységét munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírások, és az alapvető élelmiszer biztonsági szabályok alapján végzi.	Ismeri a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, rendelkezik alapvető élelmiszerbiztonsági ismeretekkel.	Szakszerűen, az előírásoknak megfelelően végzi munkáját. Elkötelezett a saját, a munkatársi és a vendégek testi épségének és egészségének megőrzésére.	A munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat betartja, azokat betartatja, ellenőrzi.
Közreműködik a különböző részlegek leltárfelvételi folyamataiban.	Ismeri a leltározásra vonatkozó rendeleteket, a leltár	Precíz munkát végez, az adatokat pontosan rögzíti, törekszik a leltárhiány elkerülésére.	Betartja és betartatja a leltározásra vonatkozó belső szabályzatot. A

	rendszerességének mértékét, az azokhoz kapcsolódó bizonylatokat.		leltározást rendszeresen végrehajtja munkatársaival együttműködve.
A vendéglátó üzlet gazdasági érdekeit képviselve kalkulálja az árakat és készlet-elszámoltatási számításokat végez. Az ételek és italok adagjainak kiszámolásához tömeg- és veszteség-számításokat végez.	Ismeri a gazdálkodás folyamatában az üzleti szintű árképzés lényegét, a leltárért való anyagi felelősséget, az üzleti elszámolás folyamatát, ezek kiszámításának módjait.	Kezdeményezi az új módszerek bevezetését a gazdálkodás folyamatába, nyilvántartásába, ellenőrzésébe.	A vezetők, tulajdonosok iránymutatásával, önállóan el tud számolni, árakat kialakítani, önálló döntéseket hozni az értékesítéssel kapcsolatban.

3. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség
2.	Alkalmassági követelmények	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
...		Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1. Tanműhely-vezető				
2. Szakirányú oktatásért felelős személy				
3. Oktató(k)				
4. Műszaki, fizikai dolgozó(k)				

5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	<ul style="list-style-type: none"> • Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák • Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva • Alapterítéshez szükséges eszközök poharak • Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök • Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány • Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök • Számítógép nyomtatóval • Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) • Díszterítéshez szükséges eszközök • Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök • Evőeszközök és tálalóeszközök • Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) • Különleges éttermi eszközök • Eszközök az angol felszolgálási módban tált fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) • Tányér melegen tartó • Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök • Elektronikus rendelésfelvevő rendszer • Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint
4.	Egyéb speciális feltételek:	-

6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszama

1.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés	1582	402	1984
A tanulási területek összes óraszám:		1582	402	1984

II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET

1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy				
Irányítással, részben önállóan megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén.	Ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Instrukció alapján részben önállóan	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket. Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja.	Használja az internetet, és a speciális éttermi IKT-eszközöket, valamint szoftvereket.
Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja a ki munka-köröket.	Rendelkezik a rendezvényekhez szükséges munkakörök és az értékesítés formáinak alapvető ismereteivel.	Instrukció alapján részben önállóan	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket.	Készségszinten használja az éttermi szoftvereket.

			Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja.	
Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Ismeri az asztalfoglalás és a rendezvények felvételének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai hátterét és munkaerő-szükségletét.	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
A rendezvény végén fizetési a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendégtéri ismeretek tantárgy				
Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a fel-	Instrukció alapján részben önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik	A munkavégzés folyamán használja a rendelésvételnél és annak a konyha,

<p>vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.</p>	<p>szolgálóval szemben támasztott követelményekről, a felszolgálás általános szabályairól, a nyitás előtti műveletekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szak-mai követelményeiről.</p>		<p>a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.</p>	<p>illetve söntés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket.</p>
<p>Lebonyolítja a felszolgálást a tanult felszolgálási módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során.</p>	<p>Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során alkalmazandó felszolgálási módokról, a felszolgálás menetéről, annak folyamatairól, a számítások képleteiről és azok gyakorlatban alkalmazandó menetéről.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.</p>	<p>A vendég fizettetésénél ellenőrzi és használja a megfelelő digitális számlázóprogramot</p>
<p>Fizetési lehetőségeket ajánl a vendégnek a tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevétellel.</p>	<p>Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a</p>	<p>A vendég fizettetésénél és az elszámolásnál ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert.</p>

			vendég érkezésétől a távozásáig.	
Étel- és italismeret tantárgy				
A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteit.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási módokat, sűrítési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, szuvidálást és egyéb modern konyhatechnológiai eljárásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információ-gyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.
Ételeket ajánl, miközben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dressz-ingek, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dressz-ingek, főételek, befejező fogások hagyományos és modern készítési módjairól.	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	

<p>Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcs-gasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.</p>	<p>Ismeri a csúcsgasztronómia világát, a „fine dining” fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újdonságait, érdekességeit.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megér-ti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.</p>	
<p>Figyelemmel követi az étterem-értékelő, és -minősítő rendszereket a világban.</p>	<p>Ismeri az étterem-értékelő, és -minősítő rendszereket a világban: Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megér-ti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.</p>	
<p>Italokat készít és szolgál fel, miközben alkalmazza az italok készítésének ismereteit</p>	<p>Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék-</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megér-ti és komolyan veszi a vendég esetleges</p>	<p>Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.</p>

és fel-szolgálatuk szabályait.	kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól, felszolgálatuk szabályrendszeréről.		betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőkészen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	
Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.	Részben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőkészen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	
Ételeket és italokat párosít össze, értelmezi és alkalmazza az étel-ital összeállítás szabályait, étrendeket állít össze.	Ismeri az aperitif és digestif italok, valamint az étrendhez tartozó borok, egyéb italok párosításának hagyományos és modern elméletét.	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőkészen viselkedik, tudásával	

			próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	
Figyelemmel követi az étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák kezelését a vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, különös tekintettel a vendéglátás területén előforduló allergénekre.	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megéri és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	
Értékesítési ismeretek tantárgy				
Étlapot és itallapot szerkeszt, miközben figyelembe veszi az étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjait.	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választék-közlő eszközök, fagylattlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásait.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálat	Ismeri a különböző vendégigényeket, a	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős	Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.

kialakításának szakmai szempontjait.	szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.		panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	
Séf- (táblás) ajánlatot dolgoz ki.	Ismeri a séf lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlatban való alkalmazását.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	
Borokat ajánl, használja és alkalmazza a sommelier-ismereteket, feladatának marketing vonatkozásait.	Ismeri a magyar és néhány kiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászatokat, ezek főbb termékeit, az ajánlási technikákat.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	
Használja a vendég-látó egységek on-line megjelenésére, elemzésére, tevékenységére vonatkozó ismereteit.	Ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, az étterem online térben való megjelenésére vonatkozó főbb szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	
Gasztronómiai eseményeket szervez az online térben.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a különböző gasztronómiai események szervezésének, vacsoraesteknek, ezek	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	Használja a különböző internetes felületeket a gasztronómiai események szervezésére.

	lebonyolításának megjelenéséről az online protokoll szerint a közösségi oldalakon.			
Hírleveleket szerkeszt a marketing szempontoknak megfelelően.	Ismeri a hírlevelek szerkesztésének szabályait, küldésének szempontjait, a célcsoportok helyes megválasztásának szabályait az online protokoll szerint.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	Számítógépen szerkeszti a hírleveleket, interneten keresztül továbbítja.

2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Vendégtéri szakember - középszintű képzés					
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama				Összes óraszámja	
		Az évfolyam összes óraszámja					
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	10.		11.			
		iskola	duális képzőhely	iskola	duális képzőhely		
<i>Vendégtéri szakember</i>	- Rendezvényszervezési ismeretek		108		62	170	

középszintű képzés	Rendezvények típusai, fajtái		35			
	Értékesítés folyamata		25			
	Kommunikáció a vendéggel		12			
	Rendezvény logisztika		20			
	Rendezvény bonyolítása		16		22	
	Elszámolás, fizettetés				40	
	Vendégtéri ismeretek	72	72	62	62	268
	Felhasználási ismeretek	36	36	28	28	
	Felhasználás lebonyolítása	36	36	28	28	
	Fizetési módok			6	6	
	Étel és italismeret	72	504		465	1041
	Konyhatechnológiai alapismeretek	36	94			
	Ételkészítési ismeretek		185		130	
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining				30	
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban				30	
	Italismeret és felhasználásuk szabályai	36	225		148	
	Italok készítésének szabályai				44	
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás				50	
	Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák				33	
	Értékesítési ismeretek		72		62	134
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai		42				

A bankett kínálat kialakításának szempontjai		30		15	
A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai				10	
Sommelier feladatának marketing vonatkozásai				7	
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése				15	
Gasztroesemények az online térben				8	
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai				7	
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	72		62		134
Beszerezés	8				
Raktározás	8				
Termelés	8				
Ügyvitel a vendéglátásban			13		
Százalékszámítás, mértékegység átváltások	17				
Árképzés	15		13		
Jövedelmezőség			22		
Elszámoltatás			14		
Vállalkozási formák	8				
Alapvető munkajogi és adózási formák	8				
Munkavállalói idegen nyelv			62		
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11		
Önéletrajz és motivációs levél			20		

	„Small talk” – általános társalgás			11		
	Állásinterjú			20		
	Egybefüggő szakmai gyakorlat		175			175
	Tanulási területek összórárszáma:	216	931	186	651	1984

A Rendezvényszervezési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

			Duális képzőhely 10.évf./11.évf. (óra)	
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások órárszáma és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. Rendezvények típusai, fajtái A vendégfogadás szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett ál- lófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokolfogadások, egyéb társas rendezvények Rendezvények protokollja.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	35/0	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 2. Az értékesítés folyamata Munkakörök, értékesítési formák Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálat általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás Számla kiegyenlítése, fizetési módok Zárás utáni teendők Standolás, standív elkészítése, elszámolás	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	25/0	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 3. Kommunikáció a vendéggel Általános kommunikációs szabályok Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása Etikett és protokoll szabályok	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	12/0	<i>Egyéni</i>

Megjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése				
Gyakorlati feladat 4. Rendezvénylogisztika Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, ál- ló/ültetett fogadás) Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet		Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	20/0	Egyéni
Gyakorlati feladat 5. Rendezvény lebonyolítása Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás) Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)		Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	16/22	Egyéni
Gyakorlati feladat 6. Elszámolás, fizetetés Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizetetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, köt- bér, lemondási feltételek, lemondás stb.		Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/40	Egyéni
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>		
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		Módszer és munkaforma rövid bemutatása		
		Írásbeli		

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Gyakorlati feladat	<i>Kijelölt feladatok elvégzése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)	
A Rendezvényszervezési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	4. pont alapján kitölteni	
A Rendezvényszervezési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	
Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni	
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni	
Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint	
Egyéb speciális feltételek:	-	

A Vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
			Duális képzőhely 10.évf./11.évf. (óra)	
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. Felszolgálati ismeretek A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	36/28	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 2. A felszolgálás lebonyolítása Felszolgálati módok, folyamatok Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	36/28	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 3. Fizetési módok Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetési menete	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/6	<i>Egyéni</i>
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása			
	Írásbeli			

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Gyakorlati feladat	<i>Kijelölt feladatok elvégzése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)	
A Vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	4. pont alapján kitölteni	
A Vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	
Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni	
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni	
Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint	
Egyéb speciális feltételek:	-	

Az Étel- és italismeret megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
			Duális képzőhely 10.évf./11.évf. (óra)	
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámak és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. Konyhatechnológiai alapismeretek Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	94/0	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 2. Ételkészítési ismeretek Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretetek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	185/130	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 3. Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/30	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 4. Étteremértékelő és -minősítő rendszerek a világban Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google stb.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/30	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 5. Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	225/148	<i>Egyéni</i>

	Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok			
	Gyakorlati feladat 6. Italok készítésének szabályai Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/44	Egyéni
	Gyakorlati feladat 7. Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/50	Egyéni
	Gyakorlati feladat 8. Étel- és italérzékenységek, -intoleranciák, -allergiák A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14 féle allergén anyag	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/33	Egyéni
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli			
	Gyakorlati feladat	<i>Kijelölt feladatok elvégzése</i>		
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)			
Az Étel- és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	4. pont alapján kitölteni			

Az Étél- és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek	
	A gyakorlati helyszínen
Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni
Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint
Egyéb speciális feltételek:	-

Az Értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

			Duális képzőhely 10.évf./11.évf. (óra)	
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszemponjtjai Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagyaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	42/0	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 2. A bankettkínálat kialakításának szempontjai Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	30/15	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 3. A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/10	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 4. Sommelier feladatának marketingvonatkozásai Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/7	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 5. Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése Étterem megjelenése az online térben Étteremhonnlap felépítése, admin-feladatok Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/15	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 6. Gasztroesemények az online térben Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/8	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 7. Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes meg- választása az online protokoll szerint	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/7	<i>Egyéni</i>
	Értékelés			

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	
	Gyakorlati feladat	<i>Kijelölt feladatok elvégzése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)	
Az Értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	4. pont alapján kitölteni	
Az Értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	
Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni	
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni	
Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint	
Egyéb speciális feltételek:	-	



**Képzési program
duális képzőhelyek számára**

Szakács

2021

A szakirányú oktatás képzési programja

Tantárgyalapú oktatásszervezés esetén

(Kötelezően használandó forrásmunkák a szakma KKK-ja és PTT-je!)

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	Az ágazat megnevezése:	<i>Turizmus-vendéglátás</i>
2.	A szakma megnevezése:	<i>Szakács</i>
3.	A szakma azonosító száma:	<i>4 1013 23 05</i>
4.	A szakma szakmairányai:	<i>---</i>
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	<i>4</i>
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	<i>4</i>
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	<i>Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás</i>
8.	Kapcsolódó részszakmák megnevezése:	<i>Szakácssegéd</i>
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	<i>175 óra</i>
10.	A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: <small>(Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakmassági követelményeknek megfelel!.)</small>	
11.	A képzés célja:	<i>A tanuló átlátja a konyhai folyamatok összességét, kapcsolati rendszerét, tud komplexen gondolkodni. Ismeri a különféle technológiák és alapanyagok kapcsolati hatását. Komplet ételeket és menüsorokat készít, betartja a technológiai és higiéniai előírásokat. Szaktudásának köszönhetően rendkívül kreatív, konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes</i>

		<i>hideg és melegkonyhai ételeket készít, tálal. Az üzletvezetés érdekeit figyelembe véve gazdálkodik.</i>
12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	8 általános

2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakács-helyettes, élelmezésvezető- helyettes) kéréseit munkavégzés közben.	Ismeri a feladatok elvégzésének sorrendjét, a megvalósítással kapcsolatos vezetői elvárásokat.	Választási lehetőség esetén az ésszerűség és a szakmaiság mentén választja az optimális feladatmegoldást.	A napi munkafeladatok elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik, a felettes utasításai alapján végzi napi munkáját.
Konyhatechnológiai alap- és különleges műveletek végez.	Ismeri az ételkészítési műveleteket horizontálisan és vertikálisan. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. Az elkészülő étel (ízében, állagában, kinézetében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	A konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az által elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.
Megkülönbözteti az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat (fűszerek, ízesítő anyagok, zöldségek, gyümölcsök).	Az ételkészítés során használt fűszereket, ízesítőket, alapanyagokat ismeri.	Friss és szárított fűszernövényekkel, ízesítő szerekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek.	Az ízhatások elérése érdekében, megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően.
Kiválasztja az ételkészítéshez (előkészítéshez, elkészítéshez és a befejező műveletekhez) használatos vendéglátóipari eszközöket, szerszámokat.	Ismeri a vendéglátóipar termelő tevékenységéhez használt gépeket, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és berendezéseket	Gazdaságosan és esztétikusan végez ételkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett önállóan dolgozik. A tűz és balesetvédelmi szabályok betartása mellett az idevonatkozó HACCP szabályzatban szereplő előírást is gondosan betartja.

	vertikálisan és horizontálisan, azok biztonsági előírásait.		
Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt, a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel.	Ismeri a Munka Törvénykönyv, a kollektív szerződés, a munkaszerződés munkavégzésre vonatkozó szabályait.	Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésére vonatkozó szabályokat, előírásokat. Munkavállalóként a munkahely vagyonának megőrzésére törekszik.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal saját munkavégzésért.
Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez, (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzírozás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.	Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolási szabályokkal.	Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai technológiák betartására.	Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket.
Képes megkülönböztetni a rendezvények catering típusait (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet). A megrendelői igények alapján összeállítja, megtervezi a rendezvény jellegének megfelelő menüt. A vendéglátó üzlet napi tevékenységéhez szükséges menüket állít össze, figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonalitást.	Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényeket, a rendezvényekre vonatkozó menüösszeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait.	Kreativitásából eredő ötleteivel színesíti a megrendelő elképzeléseit, tanáccsal láthatja el igény esetén.	A munka jellegének és a megrendelés létszámának függvényében csapatot szervez, a munkafolyamatokat irányítja, felügyeli és lebonyolítja. Önállóan tesz javaslatot a szezonális és a rendezvény jellegének megfelelő, megvalósítható menüösszeállításra.
A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges árukészletet felméri, árut rendel, árut vesz át (mennyiségi, minőségi, érzékszervi szempontok	Ismeri az üzlet működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerzés lehetőségeit és	A raktárkészlet meghatározásánál, tulajdonosi felfogás szerint gondolkodik, nem halmoz fel többletkészletet. Munkája során magára nézve kötelezőnek fogadja el az áruátvétel szabályait.	Erkölcsei szempontok és a munkaszerződésében foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.

szerint), raktároz a FIFO elv szerint.	alternatíváit. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.		
Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét biztosítja.	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait és az azokat befolyásoló tényezőket.	Pontosan, precízen elvégzi a szükséges rendelési mennyiség kiszámolását, gondosan figyel a befolyásoló tényezőkre.	Szakmai felügyelet mellett végzi a rábízott vételezési és árumegrendelési munkafolyamatot.
Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.	Törekszik számításai közben a pontosságra.	Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.
Adott rendezvényhez eszközlístát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.	Ismeri az eszkozmennyiség és alapanyagmennyiség megállapításának módszertanát.	Törekszik a megrendelő szempontjai által megtervezni a rendezvény lebonyolítását, szem előtt tarja a megvalósíthatóságot, a célszerűséget és a minőséget.	Felügyelet mellett és munkatársaival egyeztetve összeállítja a szükséges eszközöket és alapanyagokat
Készletekkel gazdálkodik.	Ismeri a készlet típusokat, a szakosított tárolás jelentőségét.	Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait. Észreveszi a készletezés ráfordításainak jelentőségét.	Önállóan, precízen megállapítja és optimális szinten tartja a készletek nagyságát az üzletben.
Árukosárból menüsört állít össze és készít el.	Ismeri az optimális alapanyag-technológia párosításokat.	Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére.	Felelősségteljesen és önállóan végzi a menütervezést, összeállítást és az elkészítést.

3. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség
2.	Alkalmassági követelmények	Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
...		Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció		Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.	Tanműhely- vezető				
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy				
3.	Oktató(k)				
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)				

5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	<ul style="list-style-type: none"> • Bain marie • Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő • Egyetemes konyhagép • Elektromos kisgépek • Főző-sütőedények • Főzőüst • Grillező - rostlap • Húsdaráló • Hűtők - fagyasztók - sokkolók • Kézi szerszámok • Kézi turmix • Kombisütő - gőzpároló

		<ul style="list-style-type: none"> ● Konfitáló - lassú sütő ● Konyhai kiegészítő eszközök ● Kutter - pépesítő ● Mérleg ● Mikrohullámú készülékek ● Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító ● Mosogatómedencék ● Munkasztalok ● Olaj-gyorsütő ● Regeneráló szekrény ● Rostsütő ● Rozsdamentes pultok állványok ● Salamander ● Salátacentrifuga ● Serpenyők ● Sokkoló ● Sous-vide gép ● Sütők ● Számítógép ● Szeletelő ● Tűzhelyek ● Vágólapok ● Vákuumcsomagoló gép
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint
4.	Egyéb speciális feltételek:	-

6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszama
1.	<i>Szakács – középszintű</i>	1582	402	1984

	<i>képzés</i>			
A tanulási területek összes óraszám:		1582	402	1984

II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET

1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Előkészítés és élelmiszer feldolgozás				
Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	Teljesen önállóan	
Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.		Teljesen önállóan	
Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.		Teljesen önállóan	
Használja a fűszereket és ízesítő-anyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.		Teljesen önállóan	
Töltelékárukat, pástétomokat készít.	Tudja és ismeri a töltelékárúk készítésének speciális technológiáit.		Teljesen önállóan	

Pékárukat készít.	Ismeri a kovász és élesztő működését, és tud tésztát készíteni ezek felhasználásával.		Teljesen önállóan	
Zöldségeket savanyít.	Ismeri a savanyítási metódusokat.		Teljesen önállóan	
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása				
Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Szabály- és üzem-szerűen képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket.	Teljesen önállóan	Információszerzés online forrásokból
Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Felelősség-teljesen betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	Teljesen önállóan	
Használja a sütő-és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.		Teljesen önállóan	
Használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését.		Teljesen önállóan	
Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és megtudja előzni a sérüléseket.		Teljesen önállóan	
Ételkészítés-technológiai ismeretek				
Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat. Komplexen gondolkodik a menüsorok megalkotásánál és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és	Teljesen önállóan	
Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti össze-függéseket.		Teljesen önállóan	
Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.		Instrukció alapján részben önállóan	Információszerzés online forrásokból

Éttermi igényeknek megfelelő tányér-desszerteket kreál.	Ismeri a tányér desszertek készítéséhez szükséges technológiákat és alapanyagokat és ezeket képes összepárosítani.	alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.	Teljesen önállóan	
Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál.	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkodni és ennek segítségével menüket létrehozni.		Teljesen önállóan	
Speciális igényeket kielégítő ételeket készít.	Ismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.		Teljesen önállóan	
Ételek tálalása				
Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	Teljesen önállóan	
Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.		Teljesen önállóan	
Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüösszeállítás alapvető szabályait.		Teljesen önállóan	Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata
Rendezvényeket és büféket bonyolít le és állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításhoz szükséges		Teljesen önállóan	

Nemzetközi fogásokat készít.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyha-technológiákat.		Teljesen önállóan	
Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkuláció készítés és átalakítás szabályait.		Teljesen önállóan	Számoló-, illetve számítógép szakszerű használata
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás				
Lebonyolítja a be-érkező alapanyagok megfelelő áru-átvételt.	Ismeri a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szabályát, követelményeit	Pontosan és felelősségteljesen végzi az anyaggazdálkodás-hoz kapcsolódó adminisztratív és gyakorlati feladatokat.	Teljesen önállóan	
Vételezési és rendelési mennyiséget számol.	Ismeri a vételezési és a rendelési mennyiség kiszámításának képletét.	Kiemelt figyelemmel kezeli a dokumentációkat, az elszámoltatás menetét és folyamatait.	Teljesen önállóan	
Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának képletét.		Teljesen önállóan	
Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését, lekérdezi a céljainak megfelelő ellenőrzési listákat.	Ismeri az árugazdálkodási szoftver működését, adatokat rögzít a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok felhasználhatóságával.		Instrukció alapján részben önállóan	Árumozgások rögzítése vendéglátó-ipari célszoftverek használatával
A beérkezett árut tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta		Teljesen önállóan	

	út elvét és a FIFO-elvet.			
Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket állít össze, alapanyagot készít ki.	Ismeri az eszköz-mennyiség és alapanyag-mennyiség megállapításának módját.		Teljesen önállóan	
Adatok alapján árat képez. Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít elő.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.		Instrukció alapján részben önállóan	
Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.		Instrukció alapján részben önállóan	
Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és a termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.		Instrukció alapján részben önállóan	
Vendéglátásban használt bizonylatokat állít ki manuálisan és digitálisan.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat.		Teljesen önállóan	Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata

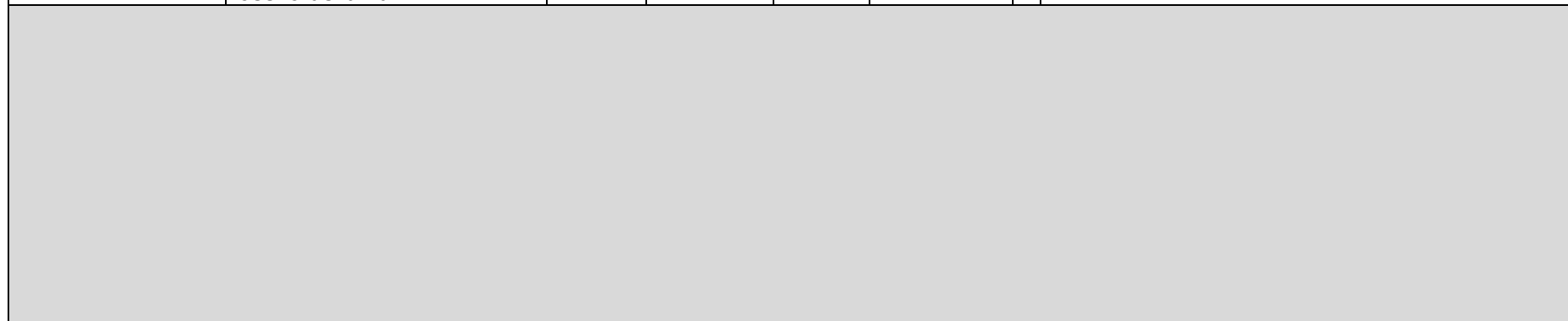
2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:	Szakács - középszintű képzés
---	------------------------------

A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszama (Forrás: PTT)						
		A (szakirányú) oktatás évfolyama				Összes óraszama
		Az évfolyam összes óraszama				
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	10.		11.		
		iskola	duális képzőhely	iskola	duális képzőhely	
Szakács közép szintű képzés	Előkészítés és élelmiszer feldolgozás		126		62	188
	Előkészítés		29			
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés		29			
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek		20			
	Alapkészítmények		4			
	Sűrítési eljárások		10			
	Bundázási eljárások		14			
	Mártások		20			
	Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)				18	
	Pékárúk és cukrászati alaptészták				18	
	Savanyítás, tartósítás				26	
	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása		72		62	134
	Kézi szerszámok		20			
	Hűtő és fagyasztó berendezések		20			
	Főző és sütő berendezések		20			
	Egyéb berendezések és gépek		12			
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek				62		

Ételkészítés-technológiai ismeretek	108	486	62	465	1121
Főzés	27	123			
Gőzölés	24	112			
Párolás	33	129			
Sütés I.	24	122			
Sütés II.			20	60	
Különleges technológiák			12	61	
Cukrászat			30	90	
Speciális ételek (mentes, kímélő)				80	
Ételkészítés árukosárból				174	
Ételek tálalása	36	72		62	170
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	6	20			
Szezonális alapanyagok használata	14	17			
Heti menük összeállítása	8	15			
Alkalmi menük összeállítása	8	20			
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők				17	
Nemzetközi ételismeret				17	
Büfék összeállítása és tálalása				16	
Kalkuláció összeállítása				12	
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	72		62		134
Áruátvétel	8				
Árugazdálkodási szoftverek használata	36				
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	4				
Az anyagfelhasználás kiszámítása			12		

Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	8					
Raktározás	16					
Árképzés			15			
Bizonylatolás			10			
Elszámoltatás			10			
Készletgazdálkodás			15			
Munkavállalói idegen nyelv			62			62
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11			
Önéletrajz és motivációs levél			20			
„Small talk” – általános társalgás			11			
Állásinterjú			20			
Egybefüggő szakmai gyakorlat		175				175
Tanulási terület összóraszáma:	216	931	186	651		1984



Az Előkészítés és élelmiszer feldolgozás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák			
			Duális képzőhely 10.évf./11.évf.

			(óra)	
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. Előkészítés A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát. Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják. A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	29/0	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 2. Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszűrés, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	29/0	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 3. Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek. Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégeznek egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	20/0	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 4. Alapkészítmények A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	4/0	<i>Egyéni</i>

	<ul style="list-style-type: none"> – fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak – farce-ok: máj- és húsfarce-ok – páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz – marinálás: citrom alapú aromatikus készítmények, melyek elsősorban világos hú-sok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatizálására szolgálnak. – egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez – duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható – muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habgaluskaként hasznosítható 			
	<p>Gyakorlati feladat 5. Sűrítési eljárások</p> <p>A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával – keményítők használata – egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait – az étel sűrítése saját anyagával – sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) – sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel – burgonyával történő sűrítés 	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	10/0	<i>Egyéni</i>
	<p>Gyakorlati feladat 6. Bundázási eljárások</p> <p>A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta 	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	14/0	<i>Egyéni</i>
	<p>Gyakorlati feladat 7. Mártások</p> <p>A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:</p> <ul style="list-style-type: none"> – francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése – az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása – hideg mártások előállítás 	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	20/0	<i>Egyéni</i>

	– egyéb meleg mártások készítése			
	Gyakorlati feladat 8. Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok) Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket: – kolbászok, hurkák – galantinok, ballotine – pástétomok – terrinenek	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/18	Egyéni
	Gyakorlati feladat 9. Pékárúk és cukrászati alaptészták A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnék alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnék.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/18	Egyéni
	Gyakorlati feladat 10. Savanyítás, tartósítás A tanulók megértik a savanyítás metódusát. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/26	Egyéni

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli
	Gyakorlati feladat <i>Kijelölt ételek, kiegészítő elemek, ételsorok elkészítése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)
Az Előkészítés és élelmiszer feldolgozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek	
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges	4. pont alapján kitölteni

szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
A Előkészítés és élelmiszer feldolgozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek	
	A gyakorlati helyszínen
Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni
Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint
Egyéb speciális feltételek:	-

A Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
			Duális képzőhely 10.évf./11.évf. (óra)	
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. Kéziszerszámok A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	20/0	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 2. Hűtő- és fagyasztóberendezések A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	20/0	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 3. Főző- és sütőberendezések Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	20/0	<i>Egyéni</i>

<p>sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipá-rolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).</p>	<p>Gyakorlati feladat 4. Egyéb berendezések és gépek Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket. Ajánlás: – Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagyaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük. – Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel. – Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést. – VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni. – Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést. :</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>12/0</p>	<p><i>Egyéni</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek Mélységében ismerik a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait. Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat: – Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével. – Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével – A készülék funkcionális elemei – Gőzgenerátor vízkömentesítése – Gőzfúvóka vízkömentesítése – Gőzgenerátor ürítése – SelfCookingControl üzemmód – Előmelegítés funkció ismerete, programozása – Cool down program alkalmazása – Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>0/62</p>	<p><i>Egyéni</i></p>

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli
	Gyakorlati feladat <i>Kijelölt feladatok elvégzése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)
A Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek	
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	4. pont alapján kitölteni
A Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek	
	A gyakorlati helyszínen
Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni
Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint
Egyéb speciális feltételek:	-

Az Ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
			Duális képzőhely 10.évf./11.évf. (óra)	
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<p>Gyakorlati feladat 1. Főzés</p> <p>A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.</p> <p>Ajánlás:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Forralás: tészták, levesbetétek, köreték – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Posírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása – Blansírozás: zöldségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén 	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	123/0	<i>Egyéni</i>
	<p>Gyakorlati feladat 2. Gőzölés</p> <p>A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezeleni, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez ad-ja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.</p> <p>Ajánlás:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek 	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	112/0	<i>Egyéni</i>

	<p>– Közvetett gőzölés: felfűjtak</p>			
	<p>Gyakorlati feladat 3. Párolás A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú pároló-lé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak. Ajánlás: Egyszerű (együtemű) párolás: – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök Összetett párolások: – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörköltök</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>129/0</p>	<p><i>Egyéni</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 4. Sütés I. A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát. Nyílt légtérű sütések: – Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy fa-szén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése – Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése – Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése – Píritás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával – Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkeze-lés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>122/0</p>	<p><i>Egyéni</i></p>

	<p>– Bő olajban sütés (fritírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén</p>			
	<p>Gyakorlati feladat 5. Sütés II. Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospertben):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok – Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) – Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru) – Melegen füstölés – Serpenyőben elkezdett sütés befejezése <p>A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/60	<i>Egyéni</i>
	<p>Gyakorlati feladat 6. Különleges technológiák A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat: Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetében ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pe-dig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika. Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik. Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák. Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/61	<i>Egyéni</i>
	<p>Gyakorlati feladat 7. Cukrászat</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/90	<i>Egyéni</i>

	<p>A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) – Édes és sós töltelékek – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok – Mártások, öntetek 			
	<p>Gyakorlati feladat 8. Speciális ételek (mentes, kímélő)</p> <p>A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alap-anyagokat és technológiákat.</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/80	Egyéni
	<p>Gyakorlati feladat 9. Ételkészítés árukosárból</p> <p>A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, ön-magukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/174	Egyéni
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli			
	Gyakorlati feladat	<i>Kijelölt ételek, kiegészítő elemek, ételsorok elkészítése</i>		

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)
Az Ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek	
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	4. pont alapján kitölteni
Az Ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek	
	A gyakorlati helyszínen
Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni
Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint
Egyéb speciális feltételek:	-

Az Ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
			Duális képzőhely 10.évf./11.évf. (óra)	
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Gyakorlati feladat 1. Alapvető tálalási formák, lehetőségek A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	20/0	<i>Egyéni</i>

<p>óraszám és ajánlott szervezési módja:</p>	<p>húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.</p> <p>Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálat.</p>			
	<p>Gyakorlati feladat 2. Szezonális alapanyagok használata</p> <p>Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>17/0</p>	<p><i>Egyéni</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 3. Heti menük összeállítása</p> <p>Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>15/0</p>	<p><i>Egyéni</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 4. Alkalmi menük összeállítása</p> <p>Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonálisra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>20/0</p>	<p><i>Egyéni</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 5. Rendezvényekkel kapcsolatos teendők</p> <p>Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>0/17</p>	<p><i>Egyéni</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 6. Nemzetközi ételismeret</p>	<p>Tartalmi ismertetés,</p>	<p>0/17</p>	<p><i>Egyéni</i></p>

	Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.	gyakorlati bemutatás		
	Gyakorlati feladat 7. Büfék összeállítása és tálalása Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és öszszehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/16	Egyéni
	Gyakorlati feladat 8. Kalkuláció összeállítása A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonalitás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/12	Egyéni
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli			
	Gyakorlati feladat	<i>Kijelölt feladatok elvégzése</i>		
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)			
Az Ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	4. pont alapján kitölteni			

Az Ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek	
	A gyakorlati helyszínen
Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni
Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint
Egyéb speciális feltételek:	-



**Képzési program
duális képzőhelyek számára**

Duális Képzőhely:.....

.....

Szakács

2021

A szakirányú oktatás képzési programja

Tantárgyalapú oktatásszervezés esetén

(Kötelezően használandó forrásmunkák a szakma KKK-ja és PTT-je!)

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	Az ágazat megnevezése:	<i>Turizmus-vendéglátás</i>
2.	A szakma megnevezése:	<i>Szakács</i>
3.	A szakma azonosító száma:	<i>4 1013 23 05</i>
4.	A szakma szakmairányai:	<i>---</i>
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	<i>4</i>
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	<i>4</i>
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	<i>Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás</i>
8.	Kapcsolódó részszakmák megnevezése:	<i>Szakácssegéd</i>
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	<i>200 óra</i>
10.	A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: <small>(Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakmassági követelményeknek megfelel!.)</small>	
11.	A képzés célja:	<i>A tanuló átlátja a konyhai folyamatok összeségét, kapcsolati rendszerét, tud komplexen gondolkodni. Ismeri a különféle technológiák és alapanyagok kapcsolati hatását. Komplet ételeket és menüsorokat készít, betartja a technológiai és higiéniai előírásokat. Szaktudásának köszönhetően rendkívül kreatív, konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes</i>

		<i>hideg és melegkonyhai ételeket készít, tálal. Az üzletvezetés érdekeit figyelembe véve gazdálkodik.</i>
12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	<i>Érettségi utáni szakmai képzés</i>

2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakács-helyettes, élelmezésvezető- helyettes) kéréseit munkavégzés közben.	Ismeri a feladatok elvégzésének sorrendjét, a megvalósítással kapcsolatos vezetői elvárásokat.	Választási lehetőség esetén az ésszerűség és a szakmaiság mentén választja az optimális feladatmegoldást.	A napi munkafeladatok elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik, a felettes utasításai alapján végzi napi munkáját.
Konyhatechnológiai alap- és különleges műveletek végez.	Ismeri az ételkészítési műveleteket horizontálisan és vertikálisan. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. Az elkészülő étel (ízében, állagában, kinézetében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	A konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az által elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.
Megkülönbözteti az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat (fűszerek, ízesítő anyagok, zöldségek, gyümölcsök).	Az ételkészítés során használt fűszereket, ízesítőket, alapanyagokat ismeri.	Friss és szárított fűszernövényekkel, ízesítő szerekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek.	Az ízhatások elérése érdekében, megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően.
Kiválasztja az ételkészítéshez (előkészítéshez, elkészítéshez és a befejező műveletekhez) használatos vendéglátóipari eszközöket, szerszámokat.	Ismeri a vendéglátóipar termelő tevékenységéhez használt gépeket, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és berendezéseket	Gazdaságosan és esztétikusan végez ételkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett önállóan dolgozik. A tűz és balesetvédelmi szabályok betartása mellett az idevonatkozó HACCP szabályzatban szereplő előírást is gondosan betartja.

	vertikálisan és horizontálisan, azok biztonsági előírásait.		
Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt, a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel.	Ismeri a Munka Törvénykönyv, a kollektív szerződés, a munkaszerződés munkavégzésre vonatkozó szabályait.	Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésére vonatkozó szabályokat, előírásokat. Munkavállalóként a munkahely vagyonának megőrzésére törekszik.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal saját munkavégzésért.
Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez, (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzírozás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.	Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolási szabályokkal.	Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai technológiák betartására.	Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket.
Képes megkülönböztetni a rendezvények catering típusait (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet). A megrendelői igények alapján összeállítja, megtervezi a rendezvény jellegének megfelelő menüt. A vendéglátó üzlet napi tevékenységéhez szükséges menüket állít össze, figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonalitást.	Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényeket, a rendezvényekre vonatkozó menüösszeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait.	Kreativitásából eredő ötleteivel színesíti a megrendelő elképzeléseit, tanáccsal láthatja el igény esetén.	A munka jellegének és a megrendelés létszámának függvényében csapatot szervez, a munkafolyamatokat irányítja, felügyeli és lebonyolítja. Önállóan tesz javaslatot a szezonális és a rendezvény jellegének megfelelő, megvalósítható menüösszeállításra.
A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges árukészletet felméri, árut rendel, árut vesz át (mennyiségi, minőségi, érzékszervi szempontok	Ismeri az üzlet működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerzés lehetőségeit és	A raktárkészlet meghatározásánál, tulajdonosi felfogás szerint gondolkodik, nem halmoz fel többletkészletet. Munkája során magára nézve kötelezőnek fogadja el az áruátvétel szabályait.	Erkölcsei szempontok és a munkaszerződésében foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.

szerint), raktároz a FIFO elv szerint.	alternatíváit. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.		
Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét biztosítja.	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait és az azokat befolyásoló tényezőket.	Pontosan, precízen elvégzi a szükséges rendelési mennyiség kiszámolását, gondosan figyel a befolyásoló tényezőkre.	Szakmai felügyelet mellett végzi a rábízott vételezési és árumegrendelési munkafolyamatot.
Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.	Törekszik számításai közben a pontosságra.	Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.
Adott rendezvényhez eszközlístát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.	Ismeri az eszkozmennyiség és alapanyagmennyiség megállapításának módszertanát.	Törekszik a megrendelő szempontjai által megtervezni a rendezvény lebonyolítását, szem előtt tarja a megvalósíthatóságot, a célszerűséget és a minőséget.	Felügyelet mellett és munkatársaival egyeztetve összeállítja a szükséges eszközöket és alapanyagokat
Készletekkel gazdálkodik.	Ismeri a készlet típusokat, a szakosított tárolás jelentőségét.	Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait. Észreveszi a készletezés ráfordításainak jelentőségét.	Önállóan, precízen megállapítja és optimális szinten tartja a készletek nagyságát az üzletben.
Árukosárból menüsört állít össze és készít el.	Ismeri az optimális alapanyag-technológia párosításokat.	Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére.	Felelősségteljesen és önállóan végzi a menütervezést, összeállítást és az elkészítést.

3. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség
2.	Alkalmassági követelmények	Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
...		Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció		Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.	Tanműhely- vezető				
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy				
3.	Oktató(k)				
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)				

5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	<ul style="list-style-type: none"> • Bain marie • Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő • Egyetemes konyhagép • Elektromos kisgépek • Főző-sütőedények • Főzőüst • Grillező - rostlap • Húsdaráló • Hűtők - fagyasztók - sokkolók • Kézi szerszámok • Kézi turmix • Kombisütő - gőzpároló

		<ul style="list-style-type: none"> ● Konfitáló - lassú sütő ● Konyhai kiegészítő eszközök ● Kutter - pépesítő ● Mérleg ● Mikrohullámú készülékek ● Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító ● Mosogatómedencék ● Munkaasztalok ● Olaj-gyorssütő ● Regeneráló szekrény ● Rostsütő ● Rozsdamentes pultok állványok ● Salamander ● Salátacentrifuga ● Serpenyők ● Sokkoló ● Sous-vide gép ● Sütők ● Számítógép ● Szeletelő ● Tűzhelyek ● Vágólapok ● Vákuumcsomagoló gép
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint
4.	Egyéb speciális feltételek:	-

6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	1572 óra	100 %
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	0 óra	0 %

3.	A foglalkozások összes óraszám:	1572 óra	100%
-----------	--	-----------------	-------------

7. Tanulási területek (Forrás: PTT)

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	<i>Szakács – középszintű képzés</i>	1572	0	1572
A tanulási területek összes óraszám:		1572	0	1572

II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET

1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti.	Teljesen önállóan	
Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	Teljesen önállóan	
Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.		Teljesen önállóan	

Használja a fűszereket és ízesítő-anyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.		Teljesen önállóan	
Töltelékárukat, pástétomokat készít.	Tudja és ismeri a töltelékárúk készítésének speciális technológiáit.		Teljesen önállóan	
Pékárukat készít.	Ismeri a kovász és élesztő működését, és tud tésztát készíteni ezek felhasználásával.		Teljesen önállóan	
Zöldségeket savanyít.	Ismeri a savanyítási metódusokat.		Teljesen önállóan	
Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Szabály- és üzem-szerűen képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket.	Teljesen önállóan	Információszerzés online forrásokból
Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Felelősség-teljesen betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	Teljesen önállóan	
Használja a sütő-és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.		Teljesen önállóan	
Használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését.		Teljesen önállóan	
Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és megtudja előzni a sérüléseket.		Teljesen önállóan	
Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Felelősségteljesen használja az ételkészítési	Teljesen önállóan	

Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti össze-függéseket.	technológiákat. Komplexen gondolkodik a menüsorok megalkotásánál és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.	Teljesen önállóan	
Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.		Instrukció alapján részben önállóan	Információszerzés online forrásokból
Éttermi igényeknek megfelelő tányér-desszerteket kreál.	Ismeri a tányér desszertek készítéséhez szükséges technológiákat és alapanyagokat és ezeket képes összepárosítani.		Teljesen önállóan	
Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál.	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkozni és ennek segítségével menüket létrehozni.		Teljesen önállóan	
Speciális igényeket kielégítő ételeket készít.	Ismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.		Teljesen önállóan	
Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mérték-	Teljesen önállóan	
Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.		Teljesen önállóan	
Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüösszeállítás alapvető szabályait.		Teljesen önállóan	Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata

Rendezvényeket és büféket bonyolít le és állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításhoz szükséges	egység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	Teljesen önállóan	
Nemzetközi fogásokat készít.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyha-technológiákat.		Teljesen önállóan	
Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkuláció készítés és átalakítás szabályait.		Teljesen önállóan	Számoló-, illetve számítógép szakszerű használata
Lebonyolítja a be-érkező alapanyagoknak megfelelő áru-átvételt.	Ismeri a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szabályát, követelményeit	Pontosan és felelősségteljesen végzi az anyaggazdálkodás-hoz kapcsolódó adminisztratív és gyakorlati feladatokat. Kiemelt figyelemmel kezeli a dokumentációkat, az elszámoltatás menetét és folyamatait.	Teljesen önállóan	
Vételezési és rendelési mennyiséget számol.	Ismeri a vételezési és a rendelési mennyiség kiszámításának képletét.		Teljesen önállóan	
Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának képletét.		Teljesen önállóan	
Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését, lekérdezi a céljainak megfelelő ellenőrzési listákat.	Ismeri az árugazdálkodási szoftver működését, adatokat rögzít a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok felhasználhatóságával.		Instrukció alapján részben önállóan	Árumozgások rögzítése vendéglátó-ipari célszoftverek használatával

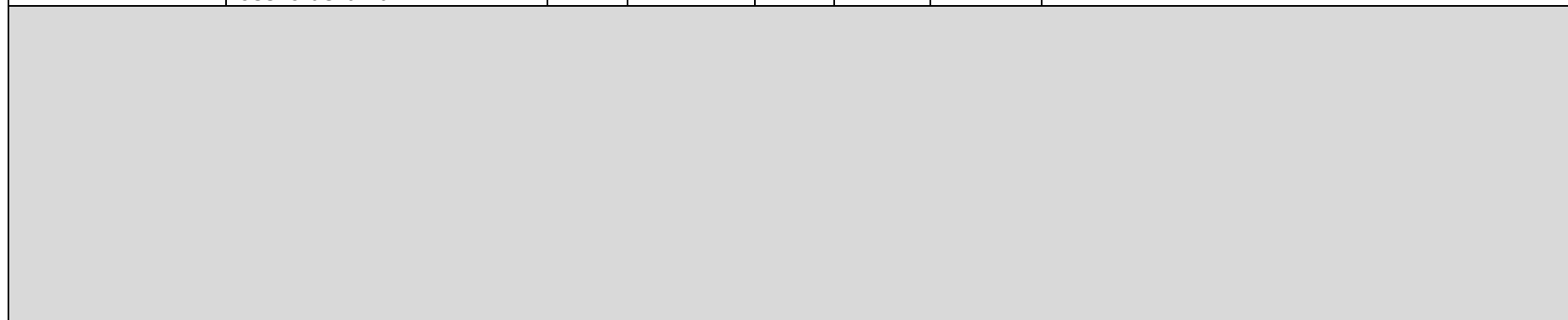
A beérkezett árut tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta út elvét és a FIFO-elvet.		Teljesen önállóan	
Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket állít össze, alapanyagot készít ki.	Ismeri az eszköz-mennyiség és alapanyag-mennyiség megállapításának módját.		Teljesen önállóan	
Adatok alapján árat képez. Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít elő.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.		Instrukció alapján részben önállóan	
Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.		Instrukció alapján részben önállóan	
Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és a termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.		Instrukció alapján részben önállóan	
Vendéglátásban használt bizonylatokat állít ki manuálisan és digitálisan.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat.		Teljesen önállóan	Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata

2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Szakács - középszintű képzés					
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszámja
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
<i>Szakács középszintű képzés</i>	Előkészítés és élelmiszer feldolgozás			108	139,5		247,5
	Előkészítés			20	16,5		36,5
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés			20	16,5		36,5
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek			20	16,5		36,5
	Alapkészítmények			4	3		7
	Sűrítési eljárások			10	8		18
	Bundázási eljárások			14	11,5		25,5
	Mártások			20	17		37
	Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)			0	15		15
	Pékáruk és cukrászati alaptészták			0	15		15
	Savanyítás, tartósítás			0	20,5		20,5
	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása			72	62		134
	Kézi szerszámok			20	0		20
	Hűtő és fagyasztó berendezések			20	0		20
Főző és sütő berendezések			20	0		20	

Egyéb berendezések és gépek			12	0		12
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek			0	62		62
Ételkészítés-technológiai ismeretek			198	558		756
Főzés			99	0		99
Gőzölés			99	0		99
Párolás			0	96		96
Sütés I.			0	90		90
Sütés II.			0	70		70
Különleges technológiák			0	52		52
Cukrászat			0	100		100
Speciális ételek (mentes, kímélő)			0	50		50
Ételkészítés árukosárból			0	100		100
Ételek tálalása			72	62		134
Alapvető tálalási formák, lehetőségek			20	0		20
Szezonális alapanyagok használata			17	0		17
Heti menük összeállítása			15	0		15
Alkalmi menük összeállítása			20	0		20
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők			0	17		17
Nemzetközi ételismeret			0	17		17
Büfék összeállítása és tálalása			0	16		16
Kalkuláció összeállítása			0	12		12
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás			54	46,5		100,5
Áruátvétel			7	0		7
Árugazdálkodási szoftverek használata			14	0		14

Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése			4,5	0		4,5
Az anyagfelhasználás kiszámítása			4,5	11		15,5
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása			7,5	0		7,5
Raktározás			10	0		10
Árképzés			6,5	12,5		19
Bizonylatolás			0	5		5
Elszámoltatás			0	10,5		10,5
Készletgazdálkodás			0	7,5		7,5
Egybefüggő szakmai gyakorlat			200	0		200
Tanulási terület összórászáma:			704	868		1572



Az Előkészítés és élelmiszer feldolgozás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<p>Gyakorlati feladat 1. Előkészítés</p> <p>A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát. Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják.</p> <p>A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	20/16,5 (óra)	<i>Egyéni</i>
--	--	---	---------------	---------------

<p>Gyakorlati feladat 2. Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>20/16,5 (óra)</p>	<p><i>Egyéni</i></p>
<p>Gyakorlati feladat 3. Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és peccsenyelevek A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek. Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvé-geznek egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>20/16,5 (óra)</p>	<p><i>Egyéni</i></p>
<p>Gyakorlati feladat 4. Alapkészítmények A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket: – fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak – farce-ok: máj- és húsfarce-ok – páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz – marinálás: citrom alapú aromikus készítmények, melyek elsősorban világos hú-sok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromizálására szolgálnak. – egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez – duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható – muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely tölteléként, habgaluskaként hasznosítható</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>4/3 (óra)</p>	<p><i>Egyéni</i></p>

	<p>Gyakorlati feladat 5. Sűrítési eljárások A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat: – a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával – keményítők használata – egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait – az étel sűrítése saját anyagával – sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) – sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel – burgonyával történő sűrítés</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	10/8 (óra)	<i>Egyéni</i>
	<p>Gyakorlati feladat 6. Bundázási eljárások A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat: – natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	14/11,5 (óra)	<i>Egyéni</i>
	<p>Gyakorlati feladat 7. Mártások A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: – francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése – az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása – hideg mártások előállítása – egyéb meleg mártások készítése</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	20/17 (óra)	<i>Egyéni</i>
	<p>Gyakorlati feladat 8. Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok) Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket: – kolbászok, hurkák – galantinok, ballotine – pástétomok – terrinenek</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/15 (óra)	<i>Egyéni</i>

	<p>Gyakorlati feladat 9. Pékárúk és cukrászati alaptészták</p> <p>A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnék alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnék.</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/15 (óra)	Egyéni
	<p>Gyakorlati feladat 10. Savanyítás, tartósítás</p> <p>A tanulók megértik a savanyítás módszerét. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/20,5 (óra)	Egyéni
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli			
	Gyakorlati feladat	<i>Kijelölt ételek, kiegészítő elemek, ételsorok elkészítése</i>		
Az érdemjegy megállapításának módja	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)			
Az Előkészítés és élelmiszer feldolgozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	4. pont alapján kitölteni			
A Előkészítés és élelmiszer feldolgozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek				

	A gyakorlati helyszínen
Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni
Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint
Egyéb speciális feltételek:	-

A Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. Kéziszerszámok A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	20/0 (óra)	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 2. Hűtő- és fagyasztóberendezések A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	20/0 (óra)	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 3. Főző- és sütőberendezések Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetészerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipá-rolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	20/0 (óra)	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 4.	Tartalmi ismertetés,	12/0 (óra)	<i>Egyéni</i>

	<p>Egyéb berendezések és gépek Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket. Ajánlás: – Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagyaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük. – Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel. – Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést. – VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni. – Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést. :</p>	gyakorlati bemutatás		
	<p>Gyakorlati feladat 5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek Mélységében ismerik a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait. Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat: – Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével. – Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével – A készülék funkcionális elemei – Gőzgenerátor vízkömentesítése – Gőzfúvóka vízkömentesítése – Gőzgenerátor üritése – SelfCookingControl üzemmód – Előmelegítés funkció ismerete, programozása – Cool down program alkalmazása – Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/62 (óra)	<i>Egyéni</i>
Értékelés				

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	
	Gyakorlati feladat	<i>Kijelölt feladatok elvégzése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)	
A Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	4. pont alapján kitölteni	
A Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	
Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni	
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni	
Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint	
Egyéb speciális feltételek:	-	

Az Ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<p>Gyakorlati feladat 1. Főzés</p> <p>A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.</p> <p>Ajánlás:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Forralás: tésták, levesbetétek, köreték – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Posírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása – Blansírozás: zöldségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén 	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	99/0 (óra)	<i>Egyéni</i>
	<p>Gyakorlati feladat 2. Gőzölés</p> <p>A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezeleni, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez ad-ja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.</p> <p>Ajánlás:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek 	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	99/0 (óra)	<i>Egyéni</i>

	<p>– Közvetett gőzölés: felfűjtak</p>			
	<p>Gyakorlati feladat 3. Párolás A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú pároló-lé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak. Ajánlás: Egyszerű (együtemű) párolás: – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök Összetett párolások: – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörköltök</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>0/96 (óra)</p>	<p><i>Egyéni</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 4. Sütés I. A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát. Nyílt légtérű sütések: – Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy fa-szén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése – Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése – Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése – Píritás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával – Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkeze-lés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>0/90 (óra)</p>	<p><i>Egyéni</i></p>

	<p>– Bő olajban sütés (fritírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén</p>			
	<p>Gyakorlati feladat 5. Sütés II. Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospertben):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok – Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) – Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru) – Melegen füstölés – Serpenyőben elkezdett sütés befejezése <p>A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/70 (óra)	<i>Egyéni</i>
	<p>Gyakorlati feladat 6. Különleges technológiák A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat: Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetében ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül például hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika. Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik. Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák. Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/52 (óra)	<i>Egyéni</i>
	<p>Gyakorlati feladat 7. Cukrászat</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/100 (óra)	<i>Egyéni</i>

	<p>A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) – Édes és sós töltelékek – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok – Mártások, öntetek 			
	<p>Gyakorlati feladat 8. Speciális ételek (mentes, kímélő)</p> <p>A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alap-anyagokat és technológiákat.</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/50 (óra)	<i>Egyéni</i>
	<p>Gyakorlati feladat 9. Ételkészítés árukosárból</p> <p>A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, ön-magukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/100 (óra)	<i>Egyéni</i>
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli			
	Gyakorlati feladat	<i>Kijelölt ételek, kiegészítő elemek, ételsorok elkészítése</i>		

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)			
Az Ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	4. pont alapján kitölteni			
Az Ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek				
	A gyakorlati helyszínen			
Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni			
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni			
Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint			
Egyéb speciális feltételek:	-			

Az Ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen	Gyakorlati feladat 1. Alapvető tálalási formák, lehetőségek	Tartalmi ismertetés,	20/0 (óra)	<i>Egyéni</i>

lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<p>A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.</p> <p>Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálalt.</p>	gyakorlati bemutatás		
<p>Gyakorlati feladat 2. Szezonális alapanyagok használata</p> <p>Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	17/0 (óra)	<i>Egyéni</i>	
<p>Gyakorlati feladat 3. Heti menük összeállítása</p> <p>Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	15/0 (óra)	<i>Egyéni</i>	
<p>Gyakorlati feladat 4. Alkalmi menük összeállítása</p> <p>Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonálisra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	20/0 (óra)	<i>Egyéni</i>	
<p>Gyakorlati feladat 5. Rendezvényekkel kapcsolatos teendők</p> <p>Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/17 (óra)	<i>Egyéni</i>	

	<p>Gyakorlati feladat 6. Nemzetközi ételismeret</p> <p>Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/17 (óra)	<i>Egyéni</i>
	<p>Gyakorlati feladat 7. Büfék összeállítása és tálalása</p> <p>Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/16 (óra)	<i>Egyéni</i>
	<p>Gyakorlati feladat 8. Kalkuláció összeállítása</p> <p>A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühez, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonalitás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/12 (óra)	<i>Egyéni</i>
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli			
	Gyakorlati feladat	<i>Kijelölt feladatok elvégzése</i>		
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)			
Az Ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges	4. pont alapján kitölteni			

szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az Ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek	
	A gyakorlati helyszínen
Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni
Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint
Egyéb speciális feltételek:	-

Az Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. Áruátvétel A témakör elsajátítását követően a tanulók használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás,	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	7/0 (óra)	<i>Egyéni</i>

minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).			
Gyakorlati feladat 2. Árugazdálkodási szoftverek használata A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	14/0 (óra)	<i>Egyéni</i>
Gyakorlati feladat 3. Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok lét-számához igazítják.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	4,5/0 (óra)	<i>Egyéni</i>
Gyakorlati feladat 4. Az anyagfelhasználás kiszámítása A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	4,5/11 (óra)	<i>Egyéni</i>
Gyakorlati feladat 5. Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a rak-tárból vételezendő mennyiséget. Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	7,5/0 (óra)	<i>Egyéni</i>
Gyakorlati feladat 6. Raktározás A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelő-en kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	10/0 (óra)	<i>Egyéni</i>
Gyakorlati feladat 7. Árképzés Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	6,5/12,5 (óra)	<i>Egyéni</i>

	engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.			
	Gyakorlati feladat 8. Bizonylatolás Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát. Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/5 (óra)	Egyéni
	Gyakorlati feladat 9. Elszámoltatás A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/10,5 (óra)	Egyéni
	Gyakorlati feladat 10. Készletgazdálkodás A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0,7,5 (óra)	Egyéni

Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	Szóbeli kikérdezés módszerével		
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli		
	Gyakorlati feladat	Kijelölt feladatok elvégzése	
Az érdemjegy megállapításának módja	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)		

Az Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek	
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	4. pont alapján kitölteni
Az Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek	
	A gyakorlati helyszínen
Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni
Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint
Egyéb speciális feltételek:	-



**Képzési program
duális képzőhelyek számára**

Duális Képzőhely:

.....
Vendégtéri szaktechnikus

2021

A szakirányú oktatás képzési programja

Tantárgyalapú oktatásszervezés esetén

(Kötelezően használandó forrásmunkák a szakma KKK-ja és PTT-je!)

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	Az ágazat megnevezése:	<i>Turizmus-vendéglátás</i>
2.	A szakma megnevezése:	<i>Vendégtéri szaktechnikus</i>
3.	A szakma azonosító száma:	<i>5 1013 23 08</i>
4.	A szakma szakmairányai:	<i>---</i>
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	<i>5</i>
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	<i>5</i>
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	<i>Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás</i>
8.	Kapcsolódó részszakmák megnevezése:	
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	<i>200 óra</i>
10.	A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: <small>(Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályalkalmassági követelményeknek megfelel!.)</small>	
11.	A képzés célja:	<i>A vendéglátó egységben a beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végzi, irányítja. Kialakítja a vendéglátó üzlet üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a vendéglátó egység működését.</i>

		<p><i>Kínálatot tervez, étlap- itallapot állít össze. Irányítja az üzlet gazdálkodását. Biztosítja az üzemelés tárgyi feltételeit. Kialakítja, fenntartja és fejleszti az üzleti arculatot. Ajánlatot készít a megrendelők részére. Rendezvényeket tervez, szervez és bonyolít le.</i></p> <p><i>Részt vesz az árubeszerzésben, kialakítja az árakat. Tárgyal az ügyfelekkel. Kialakítja a dolgozók munkabeosztását, betanítja és felügyeli az éttermi személyzetet. Nyomon követi az aktuális trendeket, nyitott az újdonságok megismerésére.</i></p>
12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	<i>Érettségi utáni szakmai képzés</i>

2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Vendéglátó üzletet vezet a területre vonatkozó hatályos jogszabályok alapján.	Vendéglátó üzletet vezet a területre vonatkozó hatályos jogszabályok alapján.	Vendéglátó üzletet vezet a területre vonatkozó hatályos jogszabályok alapján.	Vendéglátó üzletet vezet a területre vonatkozó hatályos jogszabályok alapján.
Az üzlet termelő és értékesítő tevékenységének zavartalan biztosítása érdekében szervezi az áruforgalmi folyamatokat.	Ismeri a beszerzés, raktározás, termelés és értékesítés tevékenységeinek szakmai számítását, ezek képleteit, az árurendelés szabályait, módszereit, az élelmi anyagok kémiai, fizikai, biológiai jellemzőit, összetételét, a biztonságos tárolás termelés és értékesítés érdekében.	Törekszik arra, hogy a tevékenységek során megbízható számításokat végezzen, az árurendelésnél nyitott az új megoldásokra is, a raktározásnál, termelésnél, értékesítésnél maximálisan szem előtt tartja a magas fokú élelmiszerbiztonságot.	Betartja és betartatja a raktározás, termelés és értékesítés szakmai, és élelmiszerbiztonság-technikai szabályait, önállóan hozza meg a tevékenységekkel kapcsolatos döntéseket.
Piackutatáson alapuló igények alapján vendéglátó vállalkozást tervez.	Behatóan ismeri a vendéglátó vállalkozások alapításának folyamatát, annak jogi kereteit és lehetőségeit. Megérti a	Törekszik a vendéglátásra vonatkozó jogszabályok betartására a vállalkozás elindítása során.	A különböző engedélyeket kiadó hatóságok útmutatásával, velük együttműködve végzi a vállalkozás tervezését.

	piackutatás fontosságát a tervezési folyamatban.		
Felkutatja a vállalkozás működéséhez szükséges anyagi/pénzügyi fedezet biztosításának lehetőségeit, szükség esetén feltérképezi a hitel és pályázati forrásokat.	Felismeri a vendéglátó vállalkozás pénzügyi tervezésének, valamint a hitelek és pályázati források felhasználásának fontosságát.	Elkötelezett az új lehetőségek, megoldások irányában a pénzügyi tervezésnél, értékékként tekint a friss és hiteles információforrásokra.	Önállóan vezeti, irányítja és ellenőrzi a vállalkozást, lehetőség szerint a saját vállalkozását.
Megrendelések leadása, felvétele, rendezvényszervezés során üzleti levelezést folytat, szükség esetén idegen nyelven.	Részletesen ismeri az üzleti kommunikáció írásbeli formáit, ennek kötött szabályrendszerét, idegen nyelven is.	Tiszteletben tartja az üzleti partnerek kívánságait, messzemenően szem előtt tartja azok érdekeit.	Önállóan kommunikál írásban az üzleti partnerekkel.
Megtervezi az üzleti kínálatot, étlapot, itallapot állít össze a vendéglátó egység számára, figyelembe véve az üzlet adottságait és lehetőségeit, a vendégkör igényét.	Behatóan ismeri az étlap és itallapírás szakmai szabályait, tudja az üzletek különböző kategóriájának megfelelő kínálat kialakításának lehetőségeit, módszereit.	Elfogadja az új szakmai trendeket az étlap, itallap összeállítására vonatkozóan.	Teljesen önállóan, kreatívan, elektronikus eszközöket használva tervezi az üzleti kínálatot, étlapot, itallapot.
Alkalmazza az allergén összetevőkre, és az alapvető élelmiszerbiztonságra vonatkozó szabályokat az egység üzemeltetése során.	Teljeskörűen ismeri a vendéglátás működése során előforduló allergéneket, ezek felhasználásának szabályait, a termelő és értékesítő egységben.	Munkája során végig szem előtt tartja a vendégek allergénekre vonatkozó kéréseit, fokozottan figyelemmel kíséri az ételek és italok megfelelő összeállítását.	Felelősségteljesen hoz döntéseket az allergének jelzésével kapcsolatosan.
Figyelemmel kíséri az árukészlet változásait, a beszerzéseket a változások alapján intézi.	Ismeri az árukészlet változásainak mutatószámait, tudja ezek számítási módszereit, a kapott eredmények értelmezését.	Munkájában törekszik az árukészlet optimális mennyiségének beállítására.	Kollégáival történő előzetesen egyeztetés után, önállóan hozza meg a döntéseket az árukészletek mennyiségét illetően.
Megkötö a szállítási szerződéseket, leadja a megfelelő megrendeléseket az üzleti partnereknek, kapcsolatot tart a szállítókkal.	Ismeri a szállítási szerződésekre és az árubeszerzésre vonatkozó jogi szabályokat, a szerződések megkötésének folyamatát.	A szerződések megkötésekor és az árrendelések leadásánál szem előtt tartja az üzleti érdekeket.	Vezetői, tulajdonosi útmutatással önállóan végzi a szerződések megkötését és az árrendeléseket. Képes az önellenőrzésre és az esetleges hibák kijavítására.

Gazdasági mutatókat számol az üzlet működésére vonatkoztatva, a kapott értékek adatok alapján beavatkozik a napi munkafolyamatokba.	Ismeri a gazdálkodás folyamatának mutatószámait, ezek kiszámításának szükségességét, módjait.	Kezdeményezi az új módszerek bevezetését a gazdálkodás folyamatába és a nyilvántartás ellenőrzésébe.	A vezetők, tulajdonosok iránymutatásával, önállóan hozza meg döntéseit a gazdálkodással kapcsolatban.
Biztosítja az üzemeltetés személyi és tárgyi feltételeit a vendéglátó üzletek különböző típusaiban.	Ismeri a vendéglátó üzletek típusainak létszámigényét és a különböző egységek munka-szervezetének hierarchikus felépítését, struktúráját, valamint az egységek munkájához szükséges tárgyi feltételeket.	Munkája során törekszik arra, hogy az adott egységben a munka mennyiségének megfelelő személyzet és tárgyi eszköz álljon rendelkezésre, szem előtt tartva a tulajdonosi érdekeket.	A vezetői, és a tulajdonos útmutatása alapján a személyi és tárgyi eszközök biztosítását önállóan végzi.
Kialakítja és fenntartja az üzleti arculatot, népszerűsíti az üzletet a potenciális vendégkör felé.	Ismeri az üzleti arculat tervezésének szakmai szabályait, tisztában van a marketing tevékenység területeivel, tervezésének lépéseivel.	A tulajdonossal, vezetőivel, kollégáival együttműködve alakítja ki az üzlet arculatát, marketingstratégiáját, figyelemmel kíséri a legújabb reklám trendeket úgy a médiában, mint a közösségi oldalakon.	Új megoldásokat kezdeményez, önállóan, kreatívan alakítja a marketingstratégiát.
Különböző étel-ital ajánlatot készít a megrendelők részére a vendéglátó üzletben.	Behatóan ismeri az étel és italpárosítás, ajánlás, szakmai szabályait, tudja az üzletek különböző kategóriájának megfelelő kínálat kialakításának lehetőségeit, módszereit.	Figyelemmel kíséri az új szakmai trendeket az étel-ital párosításra, ajánlásra vonatkozóan.	Teljesen önállóan, kreatívan tervezi az ajánlatait, figyelembe véve a vendégek igényeit.
Bartender, barista, sommelier tapasztalatait felhasználva italokat ajánl és készít vendégei számára, valamint ételt készít a vendég asztalánál.	Ismeri a bartender, barista, sommelier tevékenységek szabályrendszerét, tisztában van a vendég előtti ételkészítés lehetőségeivel, szabályaival.	Munkája során törekszik arra, hogy a különböző tevékenységek során a tevékenységre jellemző szabályokat és receptúrákat betartsa, folyamatosan figyelemmel követi az új szakmai trendeket.	Önállóan végzi a bartender, barista, sommelier műveleteket, valamint a vendég előtti ételkészítést.
Lebonyolítja az általa tervezett, szervezett rendezvényeket a megrendelő igényei alapján.	Ismeri a rendezvények lebonyolításának szakmai szabályait, a lebonyolítás folyamatát.	Törekszik a rendezvény lebonyolításának tökéletességére, minőségorientáltan irányítja a dolgozókat.	Teljesen önállóan, kreatívan szervezi a rendezvényeket, figyelembe véve a vendégek különleges igényeit.

Felméri az ehhez szükséges munkaerőt és eszközigényt.			
Kialakítja a beszerzett áruk üzleti árát a vendéglátóipari egységben.	Ismeri az árképzés típusait, módszereit, és tudja a mutatószám kiszámításához szükséges képleteket, műveleteket.	Az árak kialakításánál szem előtt tartja az üzlet karakterét, gazdasági környezetét és a vendégekör lehetőségeit.	A vezető, és a tulajdonos útmutatása alapján, önállóan végzi az árképzést, folyamatosan ellenőrzi és korrigálja a napi árakat.
Nyilvántartja a készleteket, elvégzi és felügyeli a pénzügyi tranzakciókat, a vállalkozás készleteivel kapcsolatban. Elszámoltat.	Ismeri a készletgazdálkodás módszereit, a hagyományos és elektronikus nyilvántartás lehetőségeit, az ehhez kapcsolódó dokumentumok fajtáit, tudja az erre vonatkozó mutatószámok kiszámításához szükséges képleteket. Ismeri a pénzügyi tranzakciók végrehajtásának szabályos módjait.	Munkája során törekszik arra, hogy a jogszabályban meghatározott dokumentációt használja a készletnyilvántartás és a pénzügyi tranzakciók végrehajtása során. Készpénzkímélő fizetési módszereket alkalmaz.	A vállalkozás könyvelőjével együttműködve végzi a munkaköri leírásban meghatározott feladatát, képes az önellenőrzésre és az esetleges hibák önálló javítására.
Napi tevékenysége során munkatársaival, vezetőivel, üzleti partnereivel szakmai megbeszélést folytat az aktuális feladatokról, együttműködésről, szükség esetén legalább egy idegen nyelven is.	Magabiztosan ismeri a szakmai, üzleti kommunikáció verbális formáit, ennek szabályrendszerét, a tárgyalási retorikákat legalább egy idegen nyelven. Ismeri a protokoll előírásait a vendéglátó üzlet mindennapi működésére vonatkozóan.	A kommunikáció során munkatársaival, és az üzleti partnerekkel empatikusan, udvariasan viselkedik, szem előtt tartva az üzlet érdekeit.	Betartja és kollégáival betartatja a szakmai kommunikációra vonatkozó írott és íratlan szabályokat.
Kialakítja a dolgozók munkabeosztását a vendéglátó egységben a zavartalan működés biztosítása érdekében.	Teljeskörűen ismeri a munkaidő beosztásra vonatkozó jogi szabályozást és a vendéglátásban	A beosztások kialakításánál a törvények betartása mellett törekszik az egyenlőségre és az igazságosságra.	A munka-időbeosztásokat a dolgozókkal együttműködve alakítja ki, a lehető legmesszemenőbb határig figyelembe veszi a személyes kéréseket.

	elfogadott munkaidő rendszereket.		
Betanítja és felügyeli az éttermi és konyhai személyzetet.	Részletesen ismeri a különböző, vendéglátásban megtalálható munkaköröket, ezek munkaköri leírásait, a munkavállalóktól elvárható munka minőségét és mennyiségét.	A betanítás és felügyelet, irányítás során empatikusan viselkedik a munkavállalókkal.	Teljes mértékben, önállóan vállal felelősséget a munkavállalók által végzett munkáért.
Folyamatosan nyomon követi az aktuális trendeket a vendéglátásban, megszerzi a szakmában megjelenő új információkat.	Ismeri a vendéglátás szakirodalmát, hagyományos nyomtatott és internetes felületen megjelenő információkat, az információkhoz való hozzájutás és releváns felhasználási módjait.	Motivált az önképzésre, hajlandó az élethosszig tartó tanulásra, nyitott a szakmai innovációra, újdonságokra.	Korrigálja a saját, vagy beosztottjainak szakmai hibáit, támogatja őket a hiányosságaik pótlásában.
Napi munkáját a vendéglátásra vonatkozó munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz- és környezetvédelmi, szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, szabályokat.	Törekszik a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírások figyelembevételére munkája során.	Felelősségteljesen tartja be, és tartatja be a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat.

3. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség
2.	Alkalmassági követelmények	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
...		Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
---------	------------	--------------------------------	------------------------------	---

1.	Tanműhely- vezető				
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy				
3.	Oktató(k)				
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)				

5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	<ul style="list-style-type: none"> • Étterem bútorai • Étterem berendezései, gépei • Éttermi textíliák • Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva • Alapterítéshez szükséges eszközök poharak • Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök • Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány • Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök • Számítógép nyomtatóval, pénztárgép • Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya) • Díszterítéshez szükséges eszközök • Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges barista eszközök • Evőeszközök és tálalóeszközök • Kevert ital készítéshez szükséges eszközök (különböző shakerek, keverőpohár, a kevert italok tálalásához előírt poharak, báreszközök,)

		<ul style="list-style-type: none"> • Különleges éttermi eszközök • Tálaló eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálalóeszközök, tálmelegítő, tányérmelegítő, szervízkocsi) • Borfelszolgáláshoz és dekantáláshoz szükséges eszközök • Elektronikus rendelés rögzítő rendszer • Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint
4.	Egyéb speciális feltételek:	-

6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	922 óra	100 %
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	0 óra	0 %
3.	A foglalkozások összes óraszám:	922 óra	100%

7. Tanulási területek (Forrás: PTT)

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	<i>Vendégtéri szakember – középszintű képzés</i>	922	0	922

A tanulási területek összes óraszám:	922	0	922
---	------------	----------	------------

II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET

1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megtervezi a különböző rendezvények menetét, meg-szervezi a munkát a saját területén.	Teljes mértékben ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Keresi az együtt-működés lehetőségét a kollégáival és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket. Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve oldja meg.	Teljesen önállóan	Internet, speciális éttermi IKT-eszközöket és szoftverek használata
Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja ki a munka-köröket.	Teljes mértékben ismeri az értékesítés formáit és a rendezvényekhez szükséges munkaköröket.		Teljesen önállóan	
Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Teljes mértékben ismeri a rendezvényadatok felvétele és az asztalfoglalás szabályait.		Teljesen önállóan	Rendezvény-nyilvántartó és asztalfoglaló szoftverek készségszintű ismerete
Felméri az adott rendezvény eszköz-	Teljes mértékben ismeri a rendezvény		Teljesen önállóan	A rendezvényhez szükséges eszközállomány, technikai háttér és

igényét, technikai háttérét és munka-erő-szükségletét.	lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.			munkaerő-szükséglet rögzítéséhez szükséges éttermi szoftverek készségszintű ismerete
Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Teljes mértékben ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, szabályait.		Teljesen önállóan	
A rendezvény végén fizeteti a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Teljes mértékben ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.		Teljesen önállóan	Fizetető és elszámoltató éttermi szoftverek készség-szintű ismerete
Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.	Teljes mértékben ismeri a felszolgálóval szemben támasztott követelményeket, a fel-szolgálás általános szabályait, a nyitás előtti műveleteket, a vendég fogadása és az ajánlás szakmai követelményeit.	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan figyeli a problémák kialakulásának kritikus pontjait, és megfelelő módon kezeli a problémákat a vendég érkezésétől távozásáig.	Teljesen önállóan	Használja az éttermi szoftvereket a rendelésvételnél, illetve a rendelés konyha és sötét felé való továbbításánál.
Lebonyolítja a felszolgálást a tanult felszolgálási módokon.	Teljes mértékben ismeri a felszolgálási módokat, a fel-szolgálás menetét, a		Teljesen önállóan	Ellenőrzi és használja a digitális számlázó-programot a vendég fizetetésénél.

Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálat folyamatának lebonyolítása során.	számítások képleteit és gyakorlati alkalmazását.			
Fizetési a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd el-számol a munkálta-tó felé a bevétellel.	Teljes mértékben ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.		Teljesen önállóan	Ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert a vendég fizetetésénél és az elszámolásnál.
A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza konyhatechnológiai alapismereteit.	Teljes mértékben ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási, sűrítési, dúsítási és hőkezelési módokat, a konfitálást, a szuvidálást és egyéb újszerű konyhatechnológiai eljárásokat.	Értőn alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és átérzi, komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával segíteni próbálja a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	Teljesen önállóan	Használja a digitális választékközlő eszközökben rejlő lehetőségeket a különböző ételek és italok ajánlásánál.
Ételeket ajánl, közben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dressz-ingek, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit.	Teljes mértékben ismeri a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dressz-ingek, főételek, befejező fogások hagyományos és újszerű elkészítési módjait.		Teljesen önállóan	Magabiztosan használja a megbízható internetes forrásokat és az új digitális tananyagokat a tanulás folyamán.

Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcs-gasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.	Teljes mértékben ismeri a csúcsgasztronómia világát, a fine dining fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újdonságait, érdekességeit.		Teljesen önállóan	Önfejlesztésre használja a megbízható internetes forrásokat, szakmai anyagokat, szakkikkeket.
Ismeri, követi az étteremértékelő és -minősítő rendszereket a világban.	Teljes mértékben ismeri a világ étteremértékelő és -minősítő rendszereit (Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google stb.)		Teljesen önállóan	Digitális tananyagot, internetet használ tanulásra, önfejlesztésre.
Italokat készít és szolgál fel, közben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálásuk szabályait.	Teljes mértékben tudja a borok, szén-savas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék-kávékülönlegességek, teák, üdítők, Ásványvizek készítésének módjait, felszolgálásuk szabályrendszerét		Teljesen önállóan	
Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.	Teljes mértékben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait.		Teljesen önállóan	
Ételeket és italokat párosít, értelmezi és alkalmazza az étel-ital összeállítás szabályait, étrendeket állít össze.	Teljes mértékben ismeri az aperitif és digestif italok, valamint az étrendhez tartozó borok, egyéb italok		Teljesen önállóan	

	párosításának hagyományos és modern elméletét.			
Figyelemmel követi az étel- és italérzékenységek, -intoleranciák, -allergiák kezelését a vendéglátásban alkalmazott ételek-kezelés és italokkal kapcsolatban.	Teljes mértékben ismeri az ételek és italok összetevőit, különös tekintettel a vendéglátás területén előforduló allergénekre.		Teljesen önállóan	
Étlapot és itallapot szerkeszt a marketingszemponatok figyelembevételével.	Tökéletesen tisztában van az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választék-közlő eszközök, fagyaltlap, borlap és egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásaival.	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing és reklám fejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés az internet lehetőségével.	Teljesen önállóan	Digitális tananyagot, internetet használ tanulásra, önfejlesztésre.
Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálat kialakításának szakmai szempontjait.	Teljes mértékben ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonálásra, alkalomra, technológiára, gépesítettségre, helyszínre és a rendelkezésre álló személyzet szak-képzettségére vonatkozó szakmai protokollt.		Teljesen önállóan	Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.
Táblás ajánlatot („séf ajánlata”) dolgoz ki.	Teljes mértékben ismeri a séf		Teljesen önállóan	

	lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlati alkalmazását.			
Borokat ajánl, közben használja és alkalmazza a sommelier-ismereteket, feladatának marketingvonatkozásait.	Teljes mértékben ismeri az összes magyar és néhány kiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászatokat, ezek főbb termékeit, az ajánlási technikákat.		Teljesen önállóan	
Megnevezi és használja a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, tevékenységére vonatkozó tevékenységeket.	Teljes mértékben ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére vonatkozó főbb szabályokat.		Teljesen önállóan	
Gasztronómiai eseményeket szervez az online térben.	Teljes mértékben ismeri a különböző gasztronómiai események, vacsoraestek szervezését, lebonyolítását, protokoll szerinti megjelenítését az online térben, közösségi oldalakon.		Teljesen önállóan	Különböző internetes felületeket használ a gasztronómiai események szervezésére.
Hírleveleket szerkeszt a marketing-szemponatoknak megfelelően.	Teljes mértékben ismeri a hírlevelek szerkesztésének szabályait, küldésének szempontjait, a célcsoportok helyes megválasztásának		Teljesen önállóan	Számítógépen hír-levelet szerkeszt, interneten keresztül továbbítja.

	szabályait az online protokoll szerint.			
A beszerzési árakból az árrésre vonatkozó elvárásoknak megfelelően kiszámítja az eladási árat, figyelembe véve a nettó árat, a bruttó árat és az áfamegosztást.	Ismeri a nettó és bruttó bevétel, az áfa, valamint a felszolgálati díj fogalmát és alkalmazásának szabályait.	A számítások során pontosságra, a szer-vezeti egységek munkatársaival pedig konstruktív együttműködésre törekszik. Beosztott munkatársai irányában támogató, következetes és motiváló.	Teljesen önállóan	Az árak beállítását számítógépes alkalmazással végzi.
A bevétel és a beszerzési érték adataiból kiszámítja a költségszinteket.	Ismeri a költség-szintekre vonatkozó számításokat.	A törvények és a munkahely belső szabályainak betartására törekszik, és ebben példát mutat beosztottainak és a szervezet többi tagjának.	Teljesen önállóan	Irodai alkalmazásban kiszámítja a költségszinteket.
Számítógépes alkalmazásban meg-tervezi a bevételt.	Ismeri a tervezés egységekre és idő-távokra vonatkozó számításait.	Keresi a hatóságokkal történő együtt-működés legmegfelelőbb formáját.	Teljesen önállóan	Irodai alkalmazásban megtervezi a bevételt.
Az értékesítés során a számla- és nyugtaadás bizonylatait kiállítja, a pénzesz-közöket a szabályok szerint kezeli és elszámolja. Elszámolja a készpénzt és a pénzkímélő eszközöket.	Ismeri a számla- és nyugtaadás, a pénz-kezelés, valamint az átvett bevétel el-számolásának szabályait.		Teljesen önállóan	A számlázó- és kasszagépek, valamint a banki POS-terminálok segítségével végzi el a feladatokat.
A rendezvényértékesítés szerződéses feltételeinek megfelelően hitelszámlát készít.	Ismeri a halasztott fizetésre, előre, és a rendezvényértékesítés során alkalmazott egyéb szerződéses feltételekre vonatkozó jogokat és kötelezettségeket.		Teljesen önállóan	Számítógépes alkalmazást használ a hitelszámla elkészítésére.
Szakhatósági ellen-őrzés során együtt-működik a hatósággal.	Ismeri a szakható-sági ellenőrzés menetét.		Teljesen önállóan	Számítógép, irodai alkalmazások és a világháló segítségével oldja meg az állaskeresés és a toborzás, kiképzés

			feladatait. Az internet segítségével követi a törvényi szabályozás változásait.
A szükséges eszközökkel állást keres, illetve részt vállal a munkatársak megtalálásában, kiválasztásában, és betanításában. A foglalkoztatás törvényi szabályainak betartásával készíti el a be-osztott munkavállalók munka- és szabadságbeosztását. Megtervezi a béreket.	Ismeri az álláskeresés és a munkaerő pótlásának eszköz- és szabályrendszerét, a foglalkoztatás törvényi előírásait, valamint a bérekre vonatkozó számításokat és törvényi szabályozást.		Teljesen önállóan
Beosztott munkatársait irányítja és motiválja. Csapatot épít.	Ismeri a vezetési alapelveket.		Teljesen önállóan
Elkészíti a területe üzemenlési sztenderdjeit, és ellenőrzi a végrehajtásukat.	Ismeri a sztenderdizálás folyamatát.		Teljesen önállóan
Vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybevételeivel.	Ismeri a vállalkozás indításához szükséges előírásokat, a jogi és könyvelői segítség igénybevételenek lehetőségeit.		Teljesen önállóan

2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:	Vendégtéri szaktechnikus - középszintű képzés	
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)		
	A (szakirányú) oktatás évfolyama	Összes óraszám

		9.	10.	11-12.	13.	14.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
<i>Vendégtéri szaktechnikus középszintű képzés</i>	Rendezvényszervezési ismeretek				108	62	170
	Rendezvények típusai, fajtái				35	0	35
	Értékesítés folyamata				25	0	25
	Kommunikáció a vendéggel				12	0	12
	Rendezvény logisztika				20	0	20
	Rendezvény bonyolítása				16	22	38
	Elszámolás, fizettetés				0	40	40
	Vendégtéri ismeretek				72	62	134
	Felhasználói ismeretek				36	28	64
	Felhasználás lebonyolítása				36	28	64
	Fizetési módok				0	6	6
	Étel és italismeret				72	217	289
	Konyhatechnológiai alapismeretek				0	15	15
	Ételkészítési ismeretek				12	92	104
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining				6	0	6
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban				6	0	6
	Italismeret és felhasználásuk szabályai				24	110	134
Italok készítésének szabályai				8	0	8	
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás				10	0	10	

Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák				6	0	6
Értékesítési ismeretek				36	62	98
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai				36	0	36
A bankett kínálat kialakításának szempontjai				0	28	28
A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai				0	6	6
Sommelier feladatának marketing vonatkozásai				0	5	5
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése				0	13	13
Gasztroesemények az online térben				0	6	6
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai				0	4	4
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek				0	0	0
Beszerezés				0	0	0
Raktározás				0	0	0
Termelés				0	0	0
Ügyvitel a vendéglátásban				0	0	0
Százalék számítás, mértékegység átváltások				0	0	0
Árképzés				0	0	0
Jövedelmezőség				0	0	0
Elszámoltatás				0	0	0
Vállalkozási formák				0	0	0

	Alapvető munkajogi és adózási formák				0	0	0	
	Tanulási terület összóraszám:				288	403	691	
	Üzleti menedzsment				0	0	0	
	Gazdálkodás a bevételekkel				0	0	0	
	A gazdálkodással összefüggő bizonylat- kezelési ismeretek				0	0	0	
	Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás				0	0	0	
	Létszám- és bérgazdálkodás				0	0	0	
	Vezetés a gyakorlatban				0	0	0	
	Vállalkozás indítása				0	0	0	
	Marketing és protokoll				0	31	31	
	Marketing				0	20	20	
	Viselkedés és üzleti protokoll				0	11	11	
	Speciális szakmai kompetenciák				0	217	217	
	(Vendégtéri szaktechnikus –emelt szintű képzés)							
	A vendég asztalánál készíthető ételek				0	109	109	
	Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein				0	108	108	
	Egybefüggő szakmai gyakorlat				200	0	200	
	Tanulási területek összóraszám:				488	651	1139	
A Rendezvényszervezési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák								
Gyakorlati helyszínen	Gyakorlati feladat 1. Rendezvények típusai, fajtái A vendégfogadás szabályai					Tartalmi ismertetés,	35/0 (óra)	<i>Egyéni</i>

lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett ál- lófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények Rendezvények protokollja.	gyakorlati bemutatás		
	Gyakorlati feladat 2. Az értékesítés folyamata Munkakörök, értékesítési formák Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálat általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás Számla kiegyenlítése, fizetési módok Zárás utáni teendők Standolás, standív elkészítése, elszámolás	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	25/0 (óra)	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 3. Kommunikáció a vendéggel Általános kommunikációs szabályok Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása Etikett és protokoll szabályok Megjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	12/0 (óra)	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 4. Rendezvénylogisztika Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, ál- ló/ültetett fogadás) Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	20/0 (óra)	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 5. Rendezvény lebonyolítása Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	16/22 (óra)	<i>Egyéni</i>

	Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás) Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)			
	Gyakorlati feladat 6. Elszámolás, fizettetés Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, köt- bér, lemondási feltételek, lemondás stb.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/40 (óra)	Egyéni
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	Szóbeli kikérdezés módszerével			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli			
	Gyakorlati feladat	Kijelölt feladatok elvégzése		
Az érdemjegy megállapításának módja	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)			
A Rendezvényszervezési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	4. pont alapján kitölteni			
A Rendezvényszervezési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek				
	A gyakorlati helyszínen			
Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni			
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni			

Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint
Egyéb speciális feltételek:	-

A Vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. Felszolgálási ismeretek	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	36/28 (óra)	<i>Egyéni</i>
	A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás			
	Gyakorlati feladat 2. A felszolgálás lebonyolítása Felszolgálási módok, folyamatok	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	36/28 (óra)	<i>Egyéni</i>
	Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása			
	Gyakorlati feladat 3. Fizetési módok	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/6 (óra)	<i>Egyéni</i>
	Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetetés menete			
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása			
	Írásbeli			

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Gyakorlati feladat	<i>Kijelölt feladatok elvégzése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)	
A Vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	4. pont alapján kitölteni	
A Vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	
Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni	
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni	
Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint	
Egyéb speciális feltételek:	-	

Az Étel- és italismeret megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. Konyhatechnológiai alapismeretek Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/15 (óra)	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 2. Ételkészítési ismeretek Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretetek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	12/92 (óra)	<i>Egyéni</i>

	Gyakorlati feladat 3. Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	6/0 (óra)	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 4. Étteremértékelő és -minősítő rendszerek a világban Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google stb.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	6/0 (óra)	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 5. Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	24/110 (óra)	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 6. Italok készítésének szabályai Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	8/0 (óra)	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 7. Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	10/0 (óra)	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 8. Étel- és italérzékenységek, -intoleranciák, -allergiák A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14 féle allergén anyag	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	6/0 (óra)	<i>Egyéni</i>
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>		

A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	
	Gyakorlati feladat	<i>Kijelölt feladatok elvégzése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)	
Az Étel- és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	4. pont alapján kitölteni	
Az Étel- és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	
Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni	
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni	
Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint	
Egyéb speciális feltételek:	-	

Az Értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszemponyjai Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagyaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	36/0 (óra)	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 2. A bankettkínálat kialakításának szempontjai Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/28 (óra)	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 3. A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/6 (óra)	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 4. Sommelier feladatának marketingvonatkozásai Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/5 (óra)	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 5. Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése Étterem megjelenése az online térben Étteremhonnlap felépítése, admin-feladatok Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/13 (óra)	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 6. Gasztroesemények az online térben Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/6 (óra)	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 7. Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/4 (óra)	<i>Egyéni</i>

	A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint			
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli			
	Gyakorlati feladat	<i>Kijelölt feladatok elvégzése</i>		
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)			
Az Értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	4. pont alapján kitölteni			
Az Értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek				
	A gyakorlati helyszínen			
Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni			
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni			
Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint			
Egyéb speciális feltételek:	-			

A Speciális szakmai kompetenciák megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Gyakorlati feladat 1. A vendég asztalánál készíthető ételek Az asztalnál készíthető ételek típusai, technológiai, flambírozási formák, új trendek	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/16 (óra)	<i>Egyéni</i>

óraszám és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 2. Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein Munkaszervezési formák, optimális munkaidő-beosztások, létszámgazdálkodás, kölcsönzött és saját munkaerő munkájának összehangolása	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/15 (óra)	<i>Egyéni</i>
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli			
	Gyakorlati feladat	<i>Kijelölt feladatok elvégzése</i>		
Az érdemjegy megállapításának módja	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)			
A Speciális szakmai kompetenciák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	4. pont alapján kitölteni			
A Speciális szakmai kompetenciák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek				
	A gyakorlati helyszínen			
Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni			
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni			
Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint			
Egyéb speciális feltételek:	-			



**Képzési program
duális képzőhelyek számára**

Duális Képzőhely:.....

.....

Cukrász

2021



A szakirányú oktatás képzési programja

Tantárgyalapú oktatásszervezés esetén

(Kötelezően használandó forrásmunkák a szakma KKK-ja és PTT-je!)

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	Az ágazat megnevezése:	<i>Turizmus-vendéglátás</i>
2.	A szakma megnevezése:	<i>Cukrász</i>
3.	A szakma azonosító száma:	<i>4 1013 23 01</i>
4.	A szakma szakmairányai:	-
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	<i>Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás</i>
8.	Kapcsolódó részszakmák megnevezése:	<i>Cukrászsegéd</i>
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	<i>200 óra</i>
10.	A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: <small>(Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályalkalmassági követelményeknek megfelel!)</small>	
11.	A képzés célja:	<i>Célja olyan cukrásztermék létrehozása, amely megjelenésében, alapanyag-felhasználásában és ízében is a legmagasabb minőséget prezentálja.</i> <i>Szem előtt tartja a megrendelők igényeit, a cukrászati trendeket, új technológiai megoldásokat és a változatos, innovatív módszereket.</i>

		<p><i>Tudatos szakemberként számítja ki a hozzávalók mennyiségét, árrendelést, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ.</i></p> <p><i>Szakszerűen használja a cukrászati munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket.</i></p> <p><i>Betartja a munkavédelmi, a környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági előírásokat.</i></p> <p><i>Csapatmunkában dolgozik és együttműködik a szakmai munkában résztvevőkkel.</i></p>
12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	<i>Érettségi utáni szakmai képzés</i>

2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagokat, azok tulajdonságait, azok változásait a különböző technológiákra.	Törekszik a folyamatos anyagismereti tudás fejlesztésére a minél jobb ízű minőségi termékek elérésére.	Felelősséggel, minden felhasználási szempontot figyelembe véve választja ki az anyagokat
Kiszámítja a termékkészítéshez szükséges mennyiségeket, kiméri a nyersanyagokat. Megtervezi az előkészítő műveleteket, az összetett cukrászati munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri az anyaghányad-számítást a különböző mennyiségek esetében, a mennyiségi egységek átváltását. Ismeri a cukrászati anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az összetett munkafolyamatok előkészítésének folyamatát és lépéseit.	Szem előtt tartja a gazdaságos anyagfelhasználást, mérés közben törekszik az alapanyagok receptúrában szereplő pontos mennyiségi egységek szerinti előkészítésére	Önállóan megtalálja és korigálja az előkészítő műveletek hibáit.

Megtervezi az összetett cukrászati termékkészítő munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján a munkafolyamatok előkészítésének tervezését. Összesített anyaghányadok alapján ismeri a vételezendő anyaglista készítésének módszerét.	Törekszik a leghatékonyabb munkaműveleti sorrend, munkafolyamat kiválasztására.	Önállóan megtalálja és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.
A termékkészítéshez használandó berendezéseket, cukrászati gépeket, kisebb készülékeket üzembe helyezi, beprogramozza, tisztán tartja.	Ismeri a cukrászatban alkalmazott berendezések, gépek kisebb készülékek működési elvét, üzembe helyezését, összeállítását, beprogramozását, tisztítási utasításait.	Gépek, berendezések használatakor felelősséggel tartozik saját viselkedéséért, vigyáz mások egészségére, testi épségére is.	Betartja a berendezések, gépek kisebb készülékek használatakor előírt balesetvédelmi utasításokat.
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, tojáskrémekek, tartós töltelékek, vajkrémekek, puncstöltelék tejszínkrémekek készítésének technológiáit, valamint a gyümölcs és zöldségtartósítás módszereit.	Törekszik a legjobb alapanyagok kiválasztására, változatos ízesítésre, egyhangúság elkerülésére, új ízek, technológiák kipróbálására.	Önállóan végzi a töltelék-készítés műveletét
Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, melyet	Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a	Törekszik a minőségi	Felelősséget vállal a tésztakészítő módszerek fejlesztésére, az innovatív

<p>egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket készít a tészták felhasználásával.</p>	<p>hajtogatott élesztős, az omlós élesztős, vajos tészta, omlós tészta nehéz felvert készítését, a tésztából készíthető uzsonnasütemények előállítási technológiáját.</p>	<p>alapanyagok felhasználására, előtérbe helyezi az egészséges táplálkozást. Precízen végzi a tésztakészítés, formázás, darabolás, töltés műveleteit. Törekszik a legjobb minőségű tésztakészítésre, az igényesség tükröződik munkáján. Törekszik a technológiai fortélyok, az apró szakmai fogások elsajátítására. Precíz, odafigyel a tészta egyenletes alakítására, töltésre, kikészítésre. Törekszik egy tésztatípuson belül a változatos szortimentek előállítására. Kreatív a díszítő anyagok</p>	<p>megoldások alkalmazására, követi a szakmai innovációkat. Odafigyel a termékek minőségére, a méret és töltési súly egyenletességére. Új megoldásokat kezdeményez a tésztakészítő módszerek fejlesztésére</p>
---	---	---	--

		változatos alkalmazásában, új megoldásokat kezdeményez, figyel az ízek harmóniájára.	
Sós teasüteményekhez tésztákat készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen sós teasüteményeket állít elő.	Ismeri a vajastészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítését, a tésztából készült töltött és töltetlen teasüteményeket, azok előállítását és elkészítési technológiáit.	Törekszik a minőségi alapanyagok felhasználására, előtérbe helyezi az egészséges táplálkozást. Precízen végzi a tésztakészítés, formázás, darabolás, töltés műveleteit. Törekszik a legjobb minőségű tésztakészítésre, az igényesség tükröződik munkáján. Törekszik a technológiai fortélyok, az apró szakmai fogások elsajátítására. Precíz, odafigyel a tészta egyenletes alakítására, töltésre, kikészítésre. Törekszik egy tésztatípuson belül a változatos szortimentek előállítására. Kreatív a díszítő anyagok változatos alkalmazásában, új megoldásokat kezdeményez, figyel az ízek harmóniájára.	Felelősséget vállal a tésztakészítő módszerek fejlesztésére, az innovatív megoldások alkalmazására, követi a szakmai innovációkat. Odafigyel a termékek minőségére, a méret és töltési súly egyenletességére. Új megoldásokat kezdeményez a tésztakészítő módszerek fejlesztésére
Krémes termékekhez tésztákat, krém lapokat, tésztahüvelyeket készít, töltési műveleteket végez, krémes termékeket állít elő.	Ismeri a krémes termékek készítését, a termékhez tartozó tészta készítését, feldolgozását, sütését, a krémes termékek előállításának technológiáját.	Törekszik a minőségi alapanyagok felhasználására, előtérbe helyezi az egészséges táplálkozást. Precízen végzi a tésztakészítés, formázás, darabolás, töltés műveleteit. Törekszik a legjobb minőségű tésztakészítésre, az igényesség tükröződik munkáján. Törekszik a technológiai fortélyok, az apró szakmai fogások elsajátítására. Precíz, odafigyel a tészta egyenletes alakítására, töltésre, kikészítésre. Törekszik egy tésztatípuson belül a	Felelősséget vállal a tésztakészítő módszerek fejlesztésére, az innovatív megoldások alkalmazására, követi a szakmai innovációkat. Odafigyel a termékek minőségére, a méret és töltési súly egyenletességére. Új megoldásokat kezdeményez a tésztakészítő módszerek fejlesztésére

		változatos szortimentek előállítására. Kreatív a díszítő anyagok változatos alkalmazásában, új megoldásokat kezdeményez, figyel az ízek harmóniájára.	
Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz, egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket állít elő.	Ismeri az omlós-, felvert-, hengerelt- és egyéb tészták előállítását. Töltetlen és töltött édes teasütemények készítését.	Törekszik a minőségi alapanyagok felhasználására, előtérbe helyezi az egészséges táplálkozást. Precízen végzi a tésztakészítést, formázást, darabolást, töltés műveleteit. Törekszik a legjobb minőségű tésztakészítésre, az igényesség tükröződik munkáján. Törekszik a technológiai fortélyok, az apró szakmai fogások elsajátítására. Precíz, odafigyel a tészta egyenletes alakítására, töltésre, kikészítésre. Törekszik egy tészta típuson belül a változatos szortimentek előállítására. Kreatív a díszítő anyagok változatos alkalmazásában, új megoldásokat kezdeményez, figyel az ízek harmóniájára.	Felelősséget vállal a tésztakészítő módszerek fejlesztésére, az innovatív megoldások alkalmazására, követi a szakmai innovációkat. Odafigyel a termékek minőségére, a méret és töltési súly egyenletességére. Új megoldásokat kezdeményez a tésztakészítő módszerek fejlesztésére
Gyors érlelésű mézeskalácstésztából félkész és késztermékeket készít.	Ismeri a gyors érlelésű mézeskalácstészta készítését feldolgozását, sütését és a díszítés különböző módszereit.	Nyitott a régi hagyományok újra gondolására, a tradíció és a hagyomány ápolására. Szép esztétikus díszítést, motívumokat készít.	Betartja a tésztakészítésre, tésztalazításra, pihentetésre vonatkozó technológiai előírásokat
Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, szeleteket, tekerceket, minyonokat, omlós desszerteket készít. A termékekhez tésztákat készít, feldolgozza azokat,	Ismeri a könnyű és nehéz felverték, készítését. Ismeri a hagyományos alap torták (Dobos-, Esterházy- Trüffel-, Sacher- Puncs-, formában sült	Figyelmet fordít a hagyományos cukrászati termékek minőségére, elkészítésére, esztétikus megjelenésére.	Fontosnak tartja cukrászati termékgyártási tradíciójának őrzését. Betartja a hagyományőrző cukrászati termékek receptúráját, készítési módját.

<p>töltési és sütési műveletet végez.</p>	<p>gyümölcs torta) és a hagyományos tejszínes torták (Oroszkrém-, Fekete erdei-, tejszínes, túró-, tejszínes joghurt torta) készítését. Ismeri különleges ízesítésű üzleti specialitások, a szeletek készítését, a tekercsek, a minyon alap termékeinek, és az omlós tésztából készült desszertek előállításának technológiáját.</p>		
<p>Nemzetközi cukrászati trendet követve francia 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>Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri a francia felvert, (Dacquoise-, Genoise-, marcipános csokoládé - Jokonde felvert), a francia omlós tészták, a forrázott tészták, a zselés betétek, a roppanós rétegek, a krémek, (Ganache Mousse Cremeux, francia és olasz vajkrém) készítését. Ismeri a vágott, formában dermesztett monodesszerteket, a tartlettek, a francia forrázott tésztából készült desszertek készítését. Nemzetközi</p>	<p>Törekszik a harmonikus fantáziadús, ízletes, letisztult, kikészítés alkalmazására.</p>	<p>Betartja a nemzetközi cukrászati termékek nyersanyagainak minőségi követelményeit, a termék készítés technológiai előírásait</p>

	trend szerint készült torták, mini desszertek macaronok, pohárdesszertek készítésének technológiáját.		
Hideg cukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.	Ismeri a fagyalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a fagyalt keverékek fajtáit, készítési műveleteit, a keverékek fagyasztási, díszítési, tárolási szabályait. Ismeri a parfé készítés módszereit (fagyalt és tejszínhab keverékből, tejszínes fagyaltokból, Semifreddo készítésének technológiáját).	Törekszik a természetes anyagok alkalmazására, az új ízek kialakítására.	Betartja a fagyaltkészítés élelmiszer-biztonsági és technológiai szabályait, különösen figyel a fogyaszthatóság szem előtt tartására
Bonbonokat, bonbon töltelékét készít, csokoládé temperál, csokoládé hüvelyes és mártott termékeket készít.	Ismeri a csokoládé fajtákat, a temperálás módszereit. Ismeri a csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugát bonbonok, gyümölcsbonbonok készítésének technológiáját.	Törekszik a harmonikus, változatos ízű, roppanós bonbonok készítésére az új díszítési technikák alkalmazására.	Betartja, a csokoládétemperálás szabályait, a töltelékkészítés, a bonbon készítés előírásait.
Cukrászati termékek egyszerű díszítési és befejező műveleteit végzi.	Ismeri, az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos	Törekszik a termék ízéhez harmonizáló bevonat kiválasztására, a tiszta, egyenletes áthúzás, mártás, szórás, burkolás fecskendezés műveletének alkalmazására, a precíz kreatív ízben harmonizáló	Új technikákat keres az innovatív díszítésre és tálalásra. Tudatosan fejleszti esztétikai érzékét, figyeli a szakmai változásokat, trendeket, és követi azokat.

	<p>cukrászati termékek a nemzetközi cukrászati termékek, a hidegcukrászati termékek az egyszerű díszítési műveleteit, a bevonás, a szórás, a burkolás, a fecskendezés a felrakás, a formázás alkalmazását valamint a termékekhez tartozó szeletelést, adagolást, tálalást.</p>	<p>felrakásos díszek készítésére, a szeletelés adagolás egyenletességére. Figyelemmel kíséri a díszítési technikák fejlődését, nyitott az új megoldások alkalmazására.</p>	
<p>Díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.</p>	<p>Ismeri a munkarajz készítését (díszek, anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével). Ismeri a fecskendezés alkalmazását. Ismeri a csokoládévirágok készítését, plasztik csokoládé formázását, marcipán figurák modellezését, virágok készítését. Ismeri a cukorfőzés, karamellöntés, formázás, húzás és fújás technológiáját, Ismeri az ünnepi, egyedi formájú torták készítésének technológiáját.</p>	<p>Törekszik a különleges technikák elsajátításra. Tisztán, precízen dolgozik, figyel a harmóniára és a letisztult megjelenésre.</p>	<p>Fejleszti szépérzékét internet és szakkönyvek segítségével gyűjtött információkkal.</p>

<p>A cukrász anyagokat, tésztakészítő, sütemény készítő műveleteket idegen nyelven bemutatja.</p>	<p>Ismeri a cukrász termékkészítéshez szükséges anyagokat, műveleteket idegen nyelven.</p>	<p>Nyitott a szakmai idegen nyelvi tudás bővítésére, minél szélesebb körű szakmai szókinccs használatára.</p>	<p>Idegen nyelvi ismereteit szakkönyvekből, világhálóról folyamatosan bővíti</p>
<p>Árugazdálkodási feladatokat végez. Árukészletet, az áru mennyiségét, minőségét, raktározási rendet ellenőrzi, megállapítja, megrendeli az árusükségletet.</p>	<p>Ismeri a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit (minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel), az élelmiszertípusnak megfelelő szakosított raktározás követelményeit, a romlott áru kezelésének szabályait Ismeri az árukészlet az árufelhasználás, az árusükséglet megállapításának módszereit. Ismeri az áru rendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit. Ismeri a raktárgazdálkodási számítógépes program alkalmazását.</p>	<p>Munkája során szem előtt tartja a az áru tárolására, raktározására vonatkozó szabályokat, előírásokat, a szakosítást, a gazdaságosságot az árubiztonságot.</p>	<p>Önállóan ellenőrzi, az árukészlet mennyiségét, minőségét, a minőségmegőrzés idejét, tárolási körülményeit. Munkahelyi vezetőjének útmutatása alapján állapítja meg a termelés árusükségletét és a megrendelhető áru mennyiségét.</p>
<p>Kiszámítja a cukrászati termékek nyersanyagértékét és eladási árát. Elkészíti félkész és késztermék kalkulációit számítógépen.</p>	<p>Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és a technológiai veszteségek figyelembevételével. Ismeri a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének kiszámítását. Ismeri a</p>	<p>Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a számítások matematikai műveleteinek helyességére.</p>	<p>Munkahelyi vezetőjével együttműködve, részben önállóan készíti el a termékek kalkulációit.</p>

	cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását. Ismeri a kalkulációs számítógépes programot.		
Ellenőrzi a nyitó és zárókészletet, leltározási feladatokat végez az üzlet készletértékének a megállapítása végett. A leltáreredmény megállapítását a készletnyilvántartó szoftver segítségével végzi el.	Ismeri a leltáreredmény megállapításnak módszereit, a számítás lépéseit, tisztában van a készletezéshez kapcsolódó alapfogalmakkal.	Pontosan, precízen rögzíti, a raktár, és a cukrászüzem készletének mennyiségét, elkötelezett a leltár valóságos adatokkal történő alátámasztására.	Munkahelyi vezetőjével együttműködve részben önállóan végzi el a leltározási feladatokat. Felelős a leltári adatok hiteles felvételéért, betartja a cukrászat leltározással kapcsolatos előírásait, felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet nyilvántartási rendszerben

3. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség:	Alapfokú iskolai végzettség
2.	Alkalmassági követelmények	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
...		Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
---------	------------	--------------------------------	------------------------------	---

1.	Tanműhely- vezető				
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy				
3.	Oktató(k)				
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)				

5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	<ul style="list-style-type: none"> ● Cukrász kéziszerszámok, eszközök ● Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák ● Műanyag tálak, mérőedények ● Szilikon formák, lapok ● Mérőberendezések ● Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok ● Főzőberendezések, ● Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések ● Bonbonformák ● Asztali gyúró, keverő, habverő, gép ● Fagylaltgépek ● Botmixer ● Aprító gép ● Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések ● Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) ● Sütő, és kelesztő berendezések ● Léghkondicionáló

		• Informatikai eszközök
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint
4.	Egyéb speciális feltételek:	-

6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	1590 óra	100%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	0 óra	0%
3.	A foglalkozások összes óraszám:	1590 óra	100%

7. Tanulási területek (Forrás: PTT)

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	Cukrász középszintű képzés	1590 óra	0	1590 óra
A tanulási területek összes óraszám:		1590 óra	0	1590 óra

II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET

1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
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	
Kiszámítja a termékhez szükséges anyagmennyiséget, helyesen alkalmazza a mennyiségi egységeket.	Ismeri az anyaghányadszámítást különböző mennyiségek esetén, valamint a mennyiségi egységek átváltását.			
Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mérték-egységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását és a mérés műveletét			
Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.			Receptet, mennyiségeket rögzít digitális eszközön
A rendelések, előrejelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet.	Ismeri az összesített anyaghányadok alapján vételezendő anyagok listájának készítését			
Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a munkafolyamatok gyártási,			

	gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján történő előkészítését, tervezését.			
Észreveszi és korigálja az előkészítő műveletek hibáit.	Ismeri az előkészítés higiéniai és minőségi követel-			
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	
Ismerteti a cukrászati gépek, készülékek (aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek) és kisebb készülékek működését. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	Ismeri az aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek és kisebb készülékek működését, valamint a tisztítási utasításokat			
Előkészíti a berendezéseket, gépeket.	Ismeri a berendezések, gépek összeállítási, és üzembehelyezési utasításait			
A berendezéseket, gépeket és készülékeket a biztonsági előírásoknak megfelelően kezeli, és a technológiának megfelelően programozza.	Ismeri a berendezések, gépek biztonsági előírásait, valamint a programozás paramétereit.			

Felismeri és jelenti a berendezések és gépek hibáit.	Felismeri a berendezések és gépek hibalehetőségei			
Töltelékeket, krémekeket készít (uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes és hagyományos cukrászati készítményekhez). Gyümölcsöket, zöldségeket tartósít.	Ismeri a gyümölcs-töltelékek, gyümölcsök és zöldségek tartósítási folyamatait. Ismeri az olajos magvakból készült töltelékek, túró-töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncs-töltelék és tejszínkrémek készítését	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	Teljesen önállóan	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése az interneten
Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, majd egyenletes nagyságban és tömegben feldolgozza őket. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket állít elő, sütési műveleteket végez.	Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, omlós élesztős tésztát, vajas tésztát, omlós tésztát, nehéz felvert készítését és a tészták felhasználásával készült töltött és töltetlen uzsonnasütemények előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és			
Sós teasüteményekhez tésztákat készít, egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz, töltött és töltetlen sós teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez.	Ismeri a vajas tésztát, a forrázott tésztát és a sós omlós tésztát készítését. Ismeri a vajas tésztából készült töltött és töltetlen sós teasütemények, a forrázott tésztából			

	készült, töltött sós teasütemények, a sós omlós tésztából készült, valamint a töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó sütési hőfokokat és sütési módokat.			
Krémlapokat, tésztahüvelyeket előkészít, kisüt, majd ezekből krémes termékeket készít.	Ismeri a vajos tésztából készült krémes és tejszínes sütemények valamint a forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények készítését.			
Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez. Gyors érlelésű mézeskalács-tésztát 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-tésztá gyúrását, feldolgozását, sütését			
Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, tejszínes tortákat, szeleteket tekercseket, minyonokat, omlós deszszerteket állít elő. A termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, sütési	Ismeri az alábbiak előállítását: könnyű és nehéz felverték, hagyományos alap-torták (dobos-, Esterházy-, trüffel-, Sacher- puncs- és formában sült			

<p>és töltési műveleteket végez</p>	<p>gyümölcsstorta), hagyományos tejszínes torták (oroszkrem, Feketeerdő, tejszínes túrótorta, tejszínes joghurttorta), különleges ízesítésű üzleti specialitások, szeletek, (szögletes alakban töltött szeletek, nyomósákkal alakított kardinális szelet, Somlói galuska) tekercek, minyonok (vágott szúrt és tésztahüvelyből 1-1 alaptermék) és omlós tésztából készült desszertek</p>			
<p>Nemzetközi cukrászati trendeknek megfelelő termékeket készít. Megtervezi a félkész termékek készítési sorrendjét. Elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és megtölti a desszerteket, tortákat, minidesszerteket, pohárdesszerteket.</p>	<p>Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri az alábbiak készítését: francia felvert (dacquise, genoise, marcipános csokoládé-, jokonde-felvert) torták, francia omlós tészták, forrázott tészták, zselés betétek, roppanós rétegek, krémegek, (ganache, mousse, cremeux, francia és olasz vajkrém). Ismeri a vágott, formában dermesztett, monodesszertek, tartlettek, francia</p>			

	forrázott tésztából készült desszertek készítését, Nemzetközi trend szerint készült torták, minidesszertek macaronok, pohár-desszertek ismerete			
Bonbonokat készít, s a termékhez csokoládét temperál, bonbontölteléket készít, csokoládé-hüvelyes, és mártott bonbonokat készít.	Ismeri a csokoládé temperálást. A csokoládébonbonok, a krémbonbonok, a grillázsbonbonok, a nugátbonbonok, a gyümölcsbonbonok készítését			
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 keverékéből, illetve tejszínfagyaltokból, illetve a semifreddo készítését			

<p>Bevonatokat készít, és/vagy a hozzávalókat alkalmassá teszi a cukrászati termékek bevonására.</p>	<p>Ismeri a baracklevár bevonat, a zselékészítés módszerit, a fondán melegítés és -hígítás szabályait, a csokoládémelegítés, -hígítás, -temperálás szabályait. A nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújó csokoládébevonat) készítését.</p>	<p>Együttműködőnek kell lennie, mert a higiéniai és technológiai utasításokat be kell tartani</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.</p>
<p>Cukrászati termékeket bevon, díszít, szeletel, adagol, tálal. Különböző díszítési technikákat alkalmaz, egyszerű díszítési és befejező műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri az egyszerű díszítési műveletek (bevonás, szórás, burkolás, fecskendezés, felrakás, formázás) alkalmazását. Ismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek, a nemzetközi cukrászati termékek és a hidegcukrászati termékek befejező műveleteit, valamint a termékekhez tartozó szeletelés,</p>			<p>Új díszítési technikák keresése az interneten, fotók gyűjtése, feldolgozása</p>

	adagolás, tálalás szabályait.			
Cukrászati dísz munkákat tervez, különleges díszítéseket végez.	Ismeri az alábbiakat: tortákról, díszmunkákról munkarajz készítése, virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok, marcipánfigurák, virágok, a karamellfőzés, karamellel történő díszítési technikák alkalmazását, valamint az egyedi formájú torták készítését, a díszmunkák elvégzését és a tálalást.			
Árugazdálkodási feladatokat végez.	Ismeri az élelmszertípusnak megfelelő raktározás követelményeit, a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának szabályait, az árukészlet az áru felhasználás, az áruszükséglet	Pontosság és megbízhatóság	Teljesen önállóan	Raktárkészlet adatainak, ellenőrzése a raktárgazdálkodási programon

	megállapításának módszereit, az áru-rendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit.			
Elkészíti a cukrászati termékek kalkulációját.	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembe-vételével, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását.		Instrukció alapján részben önállóan	Cukrászati receptek árai, mennyiségek adatainak bevétele, számítások ellenőrzése
Leltározási feladatokat végez.	Ismeri a tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, záró készlet megállapítását, a megengedett anyagfelhasználás megállapítását, a leltáreredmény megállapítását. és az anyagi felelősség kötelezettségeit.		Instrukció alapján részben önállóan	Nyitókészlet és zárókészlet adatainak bevétele, számítások ellenőrzése

2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Cukrász – középszintű képzés					
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszámja
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
<i>Cukrász középszintű képzés</i>	Előkészítés			144	62		206
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása			132	0		132
	Munkafolyamatok előkészítése			12	62		74
	Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása			72	62		134
	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése			72	62		134
	Cukrászati termékek készítése			288	527		815
	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása			36	16		52
	Tészták és uzsonnasütemények készítése			72	38		110
	Tészták és sós teasütemények készítése			72	25		97
	Krémes készítmények előállítása			36	32		68
	Édes teasütemények, mézesek készítése			36	59		95
	Felverték és hagyományos			36	98		134

cukrászati termékek készítése						
Nemzetközi cukrászati termékek készítése			0	134		134
Bonbonok készítése			0	51		51
Hidegcukrászati termékek készítése			0	50		50
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása			0	24		24
Cukrászati termékek befejezése, díszítése			72	62		134
Bevonatok készítése, alkalmazása			18	18		36
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása			54	18		72
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése			0	26		26
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás			54	46,5		100,5
Anyaggazdálkodás			33	14		47
Cukrászati termékek kalkulációja			15	20		35
Elszámoltatás			6	12,5		18,5
Egybefüggő szakmai gyakorlat			200			200
Tanulási terület összórászáma:			830	759,5		1589,5

Az Előkészítés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<p>Gyakorlati feladat 1.</p> <p>Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása</p> <p>A munkafeladat megismerése</p> <p>Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre</p> <p>Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása</p> <p>Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján Anyagok mérése</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	132/0 (óra)	<i>Egyéni</i>
	<p>Gyakorlati feladat 2.</p> <p>Munkafolyamatok előkészítése</p> <p>Munkanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján</p> <p>Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján</p> <p>Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	12/62 (óra)	<i>Egyéni</i>
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli			
	Gyakorlati feladat	<i>Kijelölt feladatok elvégzése</i>		
Az érdemjegy megállapításának módja	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)			
Az Előkészítés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek				

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	4. pont alapján kitölteni
Az Előkészítés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek	
	A gyakorlati helyszínen
Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni
Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint
Egyéb speciális feltételek:	-

A Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<p>Gyakorlati feladat 1.</p> <p>Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése</p> <p>Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek</p> <p>Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása</p> <p>Berendezések, gépek és készülékek előkészítése</p> <p>Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása</p> <p>Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	72/62 (óra)	<i>Egyéni</i>
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli			
	Gyakorlati feladat	<i>Kijelölt feladatok elvégzése</i>		
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)			
A Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	4. pont alapján kitölteni			

A Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek	
	A gyakorlati helyszínen
Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni
Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint
Egyéb speciális feltételek:	-

A Cukrászati termékek készítése megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen	Gyakorlati feladat 1.	Tartalmi ismertetés,	36/16 (óra)	Egyéni

<p>lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</p>	<p>Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása</p> <p>Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése</p> <p>Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás</p> <p>Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás</p> <p>Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése</p> <p>Túrótöltelékek készítése</p> <p>Sós töltelékek, készítése</p> <p>Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése</p> <p>Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése</p> <p>Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrétek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése</p> <p>Tejszínrémek készítése, ízesítése</p> <p>Puncstöltelék készítése</p>	<p>gyakorlati bemutatás</p>		
	<p>Gyakorlati feladat 2.</p> <p>Tészták és uzsonnasütemények készítése</p> <p>Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása</p> <p>Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése</p> <p>Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>72/38 (óra)</p>	<p><i>Egyéni</i></p>

	<p>Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése</p> <p>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>Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése</p> <p>Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése</p> <p>Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése</p>			
	<p>Gyakorlati feladat 3. Tészták és sós teasütemények készítése</p> <p>Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése</p> <p>Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából</p> <p>Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából</p> <p>Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>72/25 (óra)</p>	<p><i>Egyéni</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 4. Krémek készítmények előállítás</p> <p>Krémek termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Vajas tésztából készült krémek és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia-krémek készítése</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>36/32 (óra)</p>	<p><i>Egyéni</i></p>

	<p>Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése</p>			
	<p>Gyakorlati feladat 5. Édes teasütemények, mézesek készítése</p> <p>Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítás, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése</p> <p>Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése</p> <p>Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése.</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>36/59 (óra)</p>	<p><i>Egyéni</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 6. Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése</p> <p>Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajás lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése</p> <p>Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése</p> <p>Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túró torta és tejszínes joghurt torta készítése</p> <p>Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával</p> <p>Szeletek, tejszínes szeletek készítése</p> <ul style="list-style-type: none"> – Torták töltése szögletes alakban – Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése 	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>36/98 (óra)</p>	<p><i>Egyéni</i></p>

	<p>– Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése</p> <p>Felvert lapokból készült tekercek készítése</p> <p>Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.</p> <p>Omlós tésztából készült desszertek készítése</p>			
	<p>Gyakorlati feladat 7.</p> <p>Nemzetközi cukrászati termékek készítése</p> <p>Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása</p> <p>Tészták készítése:</p> <p>– Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfel-vert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése</p> <p>– Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése</p> <p>– Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése</p> <p>Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal</p> <p>– Roppanós rétegek készítése</p> <p>Krémek készítése</p> <p>– Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével</p> <p>– Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>0/134 (óra)</p>	<p><i>Egyéni</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> – Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval – Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése <p>Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése</p> <ul style="list-style-type: none"> – Rétegelt vágott monodesszertek készítése – Formában dermesztett monodesszertek készítése – Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése <p>Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítése</p> <p>Minidesszertek készítése</p> <ul style="list-style-type: none"> – Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése – Macaron készítése <p>Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése</p>			
	<p>Gyakorlati feladat 8. Bonbonok készítése</p> <p>Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Csokoládé temperálása</p> <p>Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcs-bonbonok készítése</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>0/51 (óra)</p>	<p><i>Egyéni</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 9. Hidegcukrászati termékek készítése</p> <p>Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>0/50 (óra)</p>	<p><i>Egyéni</i></p>

	Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése			
	Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése			
	Gyakorlati feladat 10. Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése Tejcukormentes cukrászati termékek készítése	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/24 (óra)	Egyéni
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli			
	Gyakorlati feladat	<i>Kijelölt desszertek, kiegészítő elemek, cukrász termékek elkészítése</i>		
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)			
A Cukrászati termékek készítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége,	4. pont alapján kitölteni			

szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
A Cukrászati termékek készítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek	
	A gyakorlati helyszínen
Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni
Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint
Egyéb speciális feltételek:	-

A Cukrászati termékek befejezése, díszítése megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<p>Gyakorlati feladat 1.</p> <p>Bevonatok készítése, alkalmazása</p> <p>Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Baracklekvár-bevonat, zselé készítése</p> <p>Fondán melegítése, hígítása</p> <p>Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása</p> <p>Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand be-vonó, kompresszorral fújó csokoládébevonat készítése.</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>18/18 (óra)</p>	<p><i>Egyéni</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 2.</p> <p>Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása</p> <p>Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével</p> <p>Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő-elemekkel</p> <p>Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcscsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval</p> <p>Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval</p> <p>Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)</p> <p>Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után</p> <p>Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>54/18 (óra)</p>	<p><i>Egyéni</i></p>

	<p>Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompreszszorral fújtt csokoládébevonat alkalmazása</p> <p>Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrószivacspiskóták készítése</p> <p>Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után</p> <p>Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése</p> <p>Cukrászati termékek tálalása</p>			
	<p>Gyakorlati feladat 3. Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése</p> <p>Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével</p> <p>Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése</p> <p>Csokoládévirágok készítése, plastik csokoládé formázása</p> <p>Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján</p> <p>Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása</p> <p>Ünnepi, egyedi formájú torták készítése</p> <p>Díszmunkák tálalása</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/26 (óra)	Egyéni
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	Szóbeli kikérdezés módszerével			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása			
	Írásbeli			

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Gyakorlati feladat	<i>Kijelölt desszertek, kiegészítő elemek, cukrász termékek elkészítése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)	
A Cukrászati termékek befejezése, díszítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	4. pont alapján kitölteni	
A Cukrászati termékek befejezése, díszítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	
Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni	
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni	
Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint	
Egyéb speciális feltételek:	-	

Az Anyaggazdálkodás adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<p>Gyakorlati feladat 1.</p> <p>Anyaggazdálkodás</p> <p>Az árukészlet ellenőrzése a raktárban</p> <p>A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása</p> <p>A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése 33/34. oldal</p> <p>A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása</p>	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	33/14 (óra)	<i>Egyéni</i>

	<p>Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmi-szerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.</p> <p>Árufelhasználás megállapítása</p> <p>Áruszükséglet megállapítása</p> <p>Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése</p>			
	<p>Gyakorlati feladat 2. Cukrászati termékek kalkulációja</p> <p>Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével</p> <p>Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása</p> <p>Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása</p> <p>Kalkulációt végző számítógépes program megismerése</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>15/20 (óra)</p>	<p><i>Egyéni</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 3. Elszámoltatás</p> <p>Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárcönyvben</p> <p>Cukrászüzem és raktár leltározása</p> <p>A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása</p> <p>Megengedett anyagfelhasználás megállapítása</p> <p>Leltáreredmény megállapítása</p>	<p>Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás</p>	<p>6/12,5 (óra)</p>	<p><i>Egyéni</i></p>
Értékelés				
<p>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</p>	<p><i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i></p>			

A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	
	Gyakorlati feladat	<i>Kijelölt feladatok elvégzése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)	
Az Anyaggyártás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	4. pont alapján kitölteni	
Az Anyaggyártás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	
Helyiségek:	5.1 pont alapján kitölteni	
Eszközök és berendezések:	5.2 pont alapján kitölteni	
Anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint	
Egyéb speciális feltételek:	-	