|  |
| --- |
| **2.sz. melléklet** |
| **CUKRÁSZ****FELNŐTTKÉPZÉS 2024/2025.****2024. október 2. - 2025. szeptember 30.** |
| **Nappali képzés óraszáma** | **Tantárgyak, témakörök** | **Óraszámok** |  |
| **K** | **M** | **Összes óraszám** |
| 18 | Munkavállalói ismeretek | 8 | - | 8 |  |
| 54 | A munka világa | 24 | - | 24 |  |
| 72 | IKT a vendéglátásban | 30 | - | 30 |  |
| 432 | Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek | 180 | - | 180 |  |
| **576** | ***ÁGAZATI ALAPOKTATÁS*** | ***242*** | ***0*** | ***242*** |  |
| 1536 | Cukrász szakirányú oktatásTémakörei:Előkészítés Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozásaCukrászati termékek készítéseCukrászati termékek befejezése, díszítése | 432 | 96 | 528 |  |
| Anyaggazdálkodás-adminisztráció elszámoltatás | 60 | 0 | 60 |  |
| Munkavállalói idegen nyelv | 36 | 4 | 40 |  |
| ***1536*** | ***SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS*** | ***528*** | ***100*** | ***628*** |  |
| 200 | Egybefüggő szakmai gyakorlat | 50 | 30 | 80 |  |
| ***2312*** | ***ÖSSZESEN*** |  |  | ***870*** | ***950*** |
|  | Ágazati alapvizsga | beszámítással |
|  | Egybefüggő szakmai gyakorlat | 80 óra ( 50+30), ideje 2025. június 23-27. és 2025. június 30-július 4. ( 8-16 óráig) |

A foglakozások a kiírt napokon 15:05 órától kezdődnek.

**Ágazati alapvizsga**

**Beszámítási követelmények**

Nem kell ágazati alapvizsgát tennie és az ágazati alapvizsga eredményét sikeresnek kell tekinteni annak a tanulónak, illetve képzésben részt vevő személynek, aki részszakmát szerzett, ha az adott részszakmát magában foglaló szakma szakmai oktatásában vesz részt, vagy korábbi tanulmányai, előzetesen megszerzett tudása, illetve gyakorlata beszámításával vesz részt a szakmai oktatásban, ha beszámított előzetes tudása magában foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit. Ebben az esetben a szakmai vizsga eredményét – az ágazati alapvizsga eredményének figyelmen kívül hagyásával – a szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek egymáshoz viszonyított súlyozásának megfelelően kell megállapítani.

**Ágazati alapoktatás szakmai követelményei**

**Turizmus- Vendéglátás Ágazat:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **S.** | **Készségek, képességek** | **Ismeretek** | **Elvárt viselkedésmódok, attitűdök** | **Önállóság és felelősség mértéke** |
| 1 | Napi munkatevékenysége során az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven munkatársaival, a vendégekkel. | Ismeri az alapvető nyelvi, írásos és szóbeli kommunikációs elvárásokat és normákat magyar és a tanult idegen nyelven. | Empatikus munkatársaival és a vendégekkel szemben, nyitott és érzékeny a kommunikációs elvárásokra. | Betartja az alapvető kommunikációs és viselkedési szabályokat a Magyar Vendéglátók Ipartestületének Etikai Kódexe alapján. |
| 2 | Munkaviszony létesítésekor, munkavégzéskor és felmondáskor érvényesíti munkavállalói jogait, a munkaszerződésének megfelelően. | Ismeri a munkaszerződés lényegét, tartalmai elemeit, a Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségeit és jogait. | Törekszik a munkaszerződésben foglaltak pontos megvalósítására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartja. munkavégzése során együttműködik munkáltatójával. | Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal a saját munkavégzéséért. |
| 3 | A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres. | Felhasználói szinten ismeri a vendéglátás-turisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket. | Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására. | Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. |
| 4 | Információkat, adatokat számítógépes szoftverek használatával rendszerez. | Tisztában van a szövegszerkesztő és a táblázatkezelő programok kínálta lehetőségekkel. |
| 5. | Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket. | Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használatának lehetőségeit. | Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre. | Betartja a vendéglátó kézi szerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani. |
| 6.  | Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munkavédelmi és tűzvédelmi, egészségvédelmi szabályok, előírások alapján végzi. | Ismeri a vendéglás-turizmus tevékenységére vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket. | Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket. | Saját tevékenysége közben betartja a munkavédelmi, balesetelhárítási, tűzbiztonsági, környezetvédelmi előírásokat. |
| 7 | Az élelmiszerek tárolását a FIFO elvek alapján végzi. | Alapszinten ismeri a FIFO elv lényegét. | Figyelemmel kíséri a szavatossági időt a nyersanyagok szakosított tárolásánál. | Instrukciók alapján végzi a nyersanyagok helyes, szakszerű tárolását. |
| 8  | A receptúrában szereplő nyersanyagokat kiméri. | Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárazás helyes alkalmazását, a mérés műveletét. | Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására. | Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait. |
| 9 | Szálláshelyet ajánl a vendég igényei alapján, a saját régiójában. | Azonosítja a szálláshelyek különböző típusait. | Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának a megismerésére, elsősorban saját régiójában. | Az igény alapján kiválasztott szálláshelyet és szolgáltatásait önállóan bemutatja. |
| 10 | Saját turisztikai régiójában megtalálható turisztikai vonzerőket és adottságokat megkülönböztet. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerővel rendelkező helyszíneket, rendezvényeket. | Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, vonzerőit, a régiót meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel a gyógyturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára. | Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén. | Iránymutatás alapján, előzetes felkészülés után, önállóan vagy társával együttműködve projektmunka keretében megmutatja turisztikai régiójának egy-egy jellemző attrakcióját, vonzerejét (rendezvényt, fesztivált, gyógyturisztikai attrakciót). |
| 11 | Éttermi alapterítést végez a szakmai előírások alapján. | Ismeri az alapterítés előírásait, a terítés lépéseit, a terítéshez használt eszközöket. | Törekszik az előírások szerinti, hibátlan terítésre. | Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti az alapterítéket. |
| 12. | Fogadja a vendéget, ismerteti az ételeket és italokat, az elkészítet ételeket és italokat svájci felszolgálási módban felszolgálja. | Ismeri a vendéglátó üzletben a vendégfogadás és a svájci felszolgálás szabályait. | Törekszik a vendégekkel szemben a lehető legudvariasabb magatartást tanúsít. | Betartja a szakma szabályait kommunikációja, vendégfogadás és az étel- és ital felszolgálás során. |
| 13 | Receptúra alapján alkoholmentes kevert italokat készít. | Ismeri az alkoholmentes kevert italokat (Lucky Driver, Shirley Temple, Alkoholmentes Mojito, Pińa Colada (elkészítésének módjai, alapanyagait, a kevert ital készítés lépéseit. | Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az elkészített ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésére, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására. | Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti el a kevert italokat. |
| 14 | Vendég előtt ételeket készít (desszertkészítés, salátakeverés). | Ismeri a vendég előtt készíthető desszerteket és salátákat, az elkészítésükhöz használt eszközöket. | Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti el a megismert ételeket. |
| 15 | A cukrászati készítményekhez használt alap és járulékos anyagokat, íz, illat és egyéb állomány alapján megkülönbözteti. | Ismeri a cukrászati termékkészítéshez használt nyersanyagok, járulékos anyagok általános és érzékszervi tulajdonságait, a nyersanyagromlás jellemzőit. | Betartja a nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelményeket. |
| 16 | Kiválasztja a zöldség és gyümölcs előkészítéséhez, darabolásához szükséges eszközöket, kézi szerszámokat. | Ismeri a zöldség és gyümölcs előkészítéséhez és darabolásához használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát. | Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket. | A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik. |
| 17 | Cukrászati alapműveleteket végez (előkészítő műveletek, tésztakészítő, tésztafeldolgozó sütő, töltelékkészítő, befejező műveletek). | Ismeri az anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítését (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészták) feldolgozását, sütését és az ezekből készült egyszerűbb termékek előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó töltelékek készítését, felhasználását, a termék betöltését, a befejező műveleteit a kreatív díszítés alapján. | Rendszerezi a feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadására, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára. | Előzetesen begyakorolt cukrászati alapműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket. |
| 18 | Konyhatechnológiai alapműveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez. | Ismeri a konyhatechnológiai alapműveleteket. | Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. | Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében. |
| 19. | Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat. | Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, íz jellemzőivel tisztában van. | Ügyel a nyersanyagok, ízesítő anyagok, szakszerű kezelésére, tárolására, a minőségük megőrzésére. Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ. | Ellenőrzi használat előtt a fűszerek frissességét és szavatossági idejüket. |

**IV.5. Az ágazati alapvizsga feladatok kidolgozásának alapelvei, szabályai**

**Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai**

Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

**Gyakorlati vizsga**

**A vizsgatevékenység megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata**

A vizsgatevékenység leírása:

**A)vizsgarész: Konyhatechnológiai tevékenység:**

Szakmai területenként meghatározott műveletek, munkafeladatok önálló elvégzése. A munkaterület birtokbavétele, ellenőrzése. Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása, az étel jellegének megfelelően történő díszítése 3 normál adagban. A munkaterület, munkavégzés utáni alapos tisztítása, beleértve a vizsga során használt eszközöket, berendezéseket is. A vizsgázó a vizsgatevékenység alatt folyamatosan figyel a vele párhuzamosan dolgozó tanulótársaira, a többi vizsgázóra. A tűz-, munka-és balesetvédelmi előírásokat szigorúan betartja.

Időtartam: 90 perc

A vizsgázó az alábbi ételek közül egy ételt készít el:

1)Zöldséges rizottó

2)Hal tempura (magyar fehérhúsúhalból), friss kevertsalátával, citrusosvinagrette öntettel

3)Natúr csirkemellfilé, tejszínes gombamártással, pároltrizzsel

4)Parajkrém leves, buggyantott tojással

**B)vizsgarész: Cukrászati termékkészítés**

A vizsgázó megadott cukrászati termékek közül egyet készít el a tanult technológia és a rendelkezésre álló receptúra szerint.

Cukrászati termékek:

1)10 szelet piskóta rolád barackízzel töltve,

2)10 db linzerkarika barackízzel töltve

3)500 gramm fánkocska ízesített tejszínhabbal töltve forrázott tésztából

4)500gramm barackízzel töltött Néró teasütemény

Időtartam: 90 perc

**C)vizsgarész: Értékesítési tevékenység:**

A vizsgázó előkészíti az éttermet, majd megterít 2 főre, fogadja a vendégeket, készít a részükre 2 adag alkoholmentes kevert italt, és 2 adag főételt, 2adag desszertet felszolgál a vendégeknek. A vizsgázó 1 alkoholmentes kevert italt készít el 3 adagban (2 adagot a vendégek, 1 adagot a vizsgabizottság részére kóstolás céljából) a tanult receptúra szerint:

Elkészíthető alkoholmentes kevert italok:

1)Lucky Driver

2)ShirleyTemple

3)Alkoholmentes Mojito

4)Alkoholmentes PińaColada

A felsorolt alkoholmentes kevert italok receptúrái megtalálhatók az érvényben lévő IBA listán.

Időtartam: 60 perc

**D)vizsgarész: Portfólió készítése**

A vizsgázó az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja. A bemutatót elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el, a vizsgát szervező szakképző intézmény által megadott határidőre és e-mail címre beadja.

Az elkészített dokumentum formai követelményei: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus:Times New Roman/Arial , betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetőek a minimum terjedelmen felül.

A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja.

Időtartam: nem releváns

A vizsgarészek között szünetet kell biztosítani a vizsgázók részére, amely nem képezi a vizsgatevékenység részét.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 250perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100%

**A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:**

A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 61%-át elérte.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Vizsgarész/közös értékelésiszempont | Értékelési szempontok | Maximálispontszám |
| A) Konyhatechnológiai tevékenység | Érzékszervi szempontok alapján történő értékelés: Illat, kinézet, íz.Ételkészítési szabályok szempontjai szerint:Az étel hőmérséklete, állaga, hőkezelésének megfelelősége.Tálalási szabályok szempontjai szerint: Megfelelő arányban vannak a fogás elemei. Esztétikus elrendezés és díszítés.Tányér épsége, tisztasága. | 25 |
| B) Cukrászatitermékkészítés | A tésztakészítés technológiájának betartása a feldolgozás egyenletessége.A kisült tészta állaga.A késztermék termék íze, megjelenése, tálalása. | 25 |
| C) Értékesítési tevékenység | Ügyel a kommunikációra, szakmailag meggyőző,előadása figyelemfelkeltő élményteli. | 25 |
| D) Portfólió készítés | Tartalmi követelmények:a régió földrajzi elhelyezkedésének bemutatása;a régió társadalmi, gazdasági, természeti, kulturális, gasztronómiai adottságainak bemutatása;a turisztikai régió választott attrakciójának átfogó bemutatása;a szálláshely és szolgáltatásainak átfogó bemutatása; Formai követelmények:terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus:Times New Roman/Arial ,betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt),tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz.A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetőek a minimum terjedelmen felül. | 25 |
| Összesen | 100 |

**Képzési témakörök**

**1. Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület**

Az álláskeresés lépései, álláshirdetések
A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok,
szakmai gyakorlat stb.).
Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismer-
ni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az
egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.
Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (íráskészség).

Önéletrajz és motivációs levél
A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.
Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú
kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy
tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez
igazítani levelének tartalmát.

„Small talk” – általános társalgás
A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti
a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos
csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában
és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek
legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez
passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás,
épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi,
szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a
beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

Állásinterjú
A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával
hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, amely alkalmassá teszi arra,
hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan.
A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

Vizsgafelkészítés

**2. Cukrász – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**Cukrász szakmai oktatás**

**2.1 Előkészítés tantárgy**

Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása
a) A munkafeladat megismerése
b) Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete
alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre
c) Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása
d) Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján
e) Anyagok mérése

Munkafolyamatok előkészítése
a) Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján
b) Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági
és ergonómiai szempontok alapján
c) Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

**2.2 Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy**

Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése
a) Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek
b) Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének
ismerete, ápolása és tisztítása
c) Berendezések, gépek és készülékek előkészítése
d) Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és
a technológiának megfelelő programozása
e) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése.

**2.3. Cukrászati termékek készítése tantárgy**

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

Tészták és uzsonnasütemények készítése
a) Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása
b) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta
gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése
c) Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése,
feldolgozása, formában kelesztése, sütése
d) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése,
kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése
e) Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős
tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta fel-
dolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése
f) Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta
feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése
g) Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása
hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése
h) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése

Tészták és sós teasütemények készítése
a) Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
b) Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése
c) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából
d) Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából
e) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából

Krémes készítmények előállítása
a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia-
krémes készítése
c) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése

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

Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése
a) Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept
szerinti felhasználása
b) Könnyű és nehéz felvertek készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése,
sütése
c) Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában
sült gyümölcstorta készítése
d) Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes
túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése
e) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával
f) Szeletek, tejszínes szeletek készítése
‒ Torták töltése szögletes alakban
‒ Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése
‒ Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése
g) Felvert lapokból készült tekercsek készítése
h) Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési
mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.
i) Omlós tésztából készült desszertek készítése

Nemzetközi cukrászati termékek készítése
a) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
b) Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sor-
rendjének meghatározása
c) Tészták készítése:
‒ Felvertek 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
d) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal
‒ Roppanós rétegek készítése

e) Krémek készítése
‒ Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével
‒ Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal
‒ Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval
‒ Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése
f) Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése
‒ Rétegelt vágott monodesszertek készítése
‒ Formában dermesztett monodesszertek készítése
‒ Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése
g) Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítése
h) Minidesszertek készítése
‒ Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése
‒ Macaron készítése
i) Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése

Bonbonok készítése
a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
b) Csokoládé temperálása
c) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcs-
bonbonok készítése
3.4.3.6.9 Hidegcukrászati termékek készítése
a) Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
b) Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása
c) Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása.
Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése
d) Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése

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

**2.4 Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy**

Bevonatok készítése, alkalmazása
a) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
b) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése
c) Fondán melegítése, hígítása
d) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása
e) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand be-
vonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése.

Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása
a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével
b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő-
elemekkel
c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval
d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval
e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült
termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)
f) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után
g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal
h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat alkalmazása
i) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal,
mikrós szivacspiskóták készítése
h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után
j) Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése
k) Cukrászati termékek tálalása.

Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése
a) Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével
b) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése
c) Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása
d) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott
vagy saját készítésű tervek alapján
e) Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása
f) Ünnepi, egyedi formájú torták készítése
g) Díszmunkák tálalása.

**3. Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy**

Anyaggazdálkodás
a) Az árukészlet ellenőrzése a raktárban
b) A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének
meghatározása
c) A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések
jelentése

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

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

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

**Képzési és Kimeneti Követelmények**

Központi interaktív vizsgatevékenység:

A vizsgafeladat megnevezése: Cukrászati anyagok technológiai szerepe és gazdasági számítások

A vizsgatevékenység leírása

Cukrászati anyagok technológiai szerepe, cukrászati termékek anyaghányad számítása, cukrászati termékek kalkulációja, leltározás, elszámoltatás

Az írásbeli vizsgatevékenység az alábbiakat öleli fel:

1.) Cukrászati anyagok technológiai szerepének bemutatása

2.) Anyaghányad számítás különböző termékmennyiségek esetén

3.) Cukrászati termékek kalkulációja

4.) Leltáreredmény meghatározása, elszámoltatás

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20 %

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

**A vizsgarész témaköreinek értékelésére vonatkozó arányok:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  Cukrászati anyagok technológiaiszerepének bemutatása | feleletalkotó feladat(rövid válasz) | 30 % |
| Anyaghányad számítás különbözőtermékmennyiségek esetén | számítás | 30 % |
| Cukrászati félkész és kész termékekkalkulációja | számítás | 20% |
| Leltáreredmény meghatározása | rövid válaszfeleletalkotó feladat és számítás | 20 % |

**A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrászati termék előállítás**

A vizsgatevékenység leírása: A vizsgatevékenység **két** részből áll:

*A.) Vizsgarész: Portfólió*

*B.) Vizsgarész: Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítése*

**A)** Vizsgarész: Portfólió: a tanuló haladásáról és eredményeiről, munkáiból összeállított, a mentoráló gyakorlati oktató vagy szaktanár által hitelesített dokumentum.

A tanuló szakmai fejlődését alátámasztó dokumentum tartalmazza:

• A szakmai oktatás során végzett legalább 2 cukrászati termékcsoport egyéni feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatását. Minden terméket képekkel kell illusztrálni.

• Beszámoló munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről fényképekkel szakmai leírással

• Önéletrajz

• Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése erre reflektálás.

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

Terjedelem: Minimum 8, maximum 10 db A4-es oldal fedlap (téma megnevezése, készítő neve, dátum), tartalomjegyzék és mellékletek nélkül. A képek mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül, ezeket a szöveg megfelelő helyén kell meghivatkozni

Betűforma és nagyság: Times New Roman betűtípus 12-es betűnagyság. A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: 6 hónap.

**A portfólió leadási határidejét a vizsgaszervező határozza meg: 2023. április 8.**

**A vizsgabizottság részére a portfóliók megküldési határideje: 2023. május 4.**

**B)** A vizsgaszervező által meghatározott nyersanyag kosárból (meghatározott mennyiségben és témakörből), a vizsgázó a saját receptjei és technológiai leírásai alapján, 4 féle terméket tartalmazó terméksort készít, úgy, hogy azok négy különböző termékcsoportból kerülnek összeállításra.

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

Ezen felül a vizsgaszervező meghatároz nyersanyagkosaranként 4 különböző termékcsoportot (A;B;C;D), az alábbiak szerint:

A.) Uzsonnasütemény, vagy sós teasütemény vagy édes teasütemény, vagy krémes termékek

B.) Hagyományos készítésű torták, vagy nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy monodesszert, vagy különleges táplálkozási igény szerint (diétás) készülő torták.

C.) Bonbonok, vagy hideg cukrászati termékek. D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok

A vizsgaszervező a vizsga előtt 180 nappal tájékoztatja a vizsgázót a 4 különböző nyersanyagkosár (1.; 2.; 3.; 4. számú) tartalmáról és a kosaranként meghatározott termékcsoportról, továbbá a termékcsoportonként elkészítendő termékfajták számáról.

A vizsgaszervező által meghatározott időpontig, az utasítások alapján a vizsgázónak össze kell állítani összesen 4 terméksort (terméksoronként 4 receptet) az alábbiak szerint:

1. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje

2. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje

3. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje

4. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje

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

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

A vizsgabizottság kiválasztja a vizsgázó által megküldött terméksorok egyikét, és a vizsga megkezdése előtt legalább 24 órával ismerteti döntését a vizsgázóval.

**Időtartam: 400 perc**

A vizsgázó a vizsgabizottság tagjaival szóbeli beszélgetést folytat cukrászati berendezések gépek, készülékek balesetvédelmi követelményeiről kezeléséről, Idegen nyelven bemutatja az általa elkészített terméket.

**Időtartama: 20 perc**

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

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

**A.)** **Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítése**

**Összesen: 420 perc 2 vizsganap alatt (240 + 160)**

**A gyakorlati vizsga 2 napra szervezendő**

1. nap időtartam: 240 perc;

Feladatok: Az első nap előkészíti a nyersanyagokat, elkészíti a termékekhez tartozó félkész termékeket, betölti a termékeket.

2. nap időtartam: 160 perc;

Feladatok: A második nap a hosszú pihentetésű tésztákat feldolgozza, megsüti, valamint a megfelelő érlelés, pihentetés, kristályosítás, után, befejezi a cukrászati késztermékeket, díszítő műveleteket végez és tálal, valamint szakmai kommunikációt végez.

**B.) A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés Időtartam: 20 perc**

**Teljes vizsgatevékenység ideje: 420 perc**

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80 %

Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítésének értékelési szempontjai:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Termékcsoportok** | **Értékelési szempontok** | **Elérhető százalék** |
| A.- uzsonnasütemény, vagy- sós teasütemény, vagy- édes teasütemény, vagy- krémes termékek | ● Cukrász termékkészítés szakszerűsége● Cukrásztermék állaga, állománya,● Cukrásztermék íze, harmóniája● Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása● Cukrászati termékkészítés rendezettsége higiéniája | 30 % |
| B.- hagyományos készítésű torták, vagy- nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy- nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló monodesszertek vagy- különleges táplálkozási igény szerint készülő torták | ● Cukrász termékkészítés szakszerűsége● Cukrásztermék állaga, állománya,● Cukrásztermék íze, harmóniája● Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása● Cukrászati termékkészítés rendezettsége higiéniája | 30 % |
| C.- csokoládé hüvelyes bonbonok, vagy- mártott bonbonok- gyümölcs fagylaltból készített hidegcukrászati termék- tej fagylaltból készített hidegcukrászati termék | ● Cukrász termékkészítés szakszerűsége● Cukrásztermék állaga, állománya,● Cukrásztermék íze, harmóniája● Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása● Cukrászati termékkészítés rendezettsége higiéniája | 20% |
| D.- kézzel formázott figurák, vagy- kézzel formázott virágok készítése | ● Figura vagy virágkészítés szakszerűsége● Figura vagy virágkészítés kreativitása● Figura vagy virágkészítés rendezettsége, higiéniája | 20% |

A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés értékelési szempontjai

● szakmai szókincs

● konkrétumok ismertetése a beszélgetés során

● munkafolyamatok ismertetése

● idegennyelv-használat nyelvhelyessége

● szakmai szókincs

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

**A projekttevékenység vizsgarészeinek aránya:**

**Portfólió 20%**

**A gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum elkészítése 60 %**

**A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés 20 %**