



*Kiskunhalasi SZC Kiskunfélegyházi Kossuth Lajos
Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium*

013104

6100 Kiskunfélegyháza, Kossuth L. u. 34.

Tel.: 76/462-155 Fax: 76/560-120 E-mail: titkarsag.kszi@gmail.com OM 203042
Bankszámlaszám: 10025004-00335247-00000000 Adószám:15832025-2-03



KÉPZÉSI PROGRAM

Turizmus-vendéglátás ágazat

Cukrász szakma

Takácsné Veres Katalin és Kisné Patai Edit

KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK

CUKRÁSZ SZAKMA

1. A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Cukrász
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 1013 23 01
- 1.4 A szakma szakmairányai: -
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Cukrászsegéd
- 1.9 Szakmai oktatás (ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás együttes) foglalkozásainak száma (egybefüggő szakmai gyakorlat nélkül):
 - 1.9.1 Tanulói jogviszonyban: 3 éves szakképző iskolai oktatásban legalább 2100 óra megtartott foglalkozás (közismereti tartalom nélkül), 2 éves kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben legalább 2100 óra megtartott foglalkozás.
 - 1.9.2 Felnőttképzési jogviszonyban: az 1.9.1 pont alapján az adott iskola szakmai programjában felnőttképzési jogviszonyban folyó oktatásra meghatározott foglalkozásszám, amelynek 1/4-e kötelezően ágazati alapoktatásra fordítandó.
- 1.10 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra, Technikumi oktatásban: -, Kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben: 200 óra

A szakmai oktatás teljes időtartama tanulói és felnőttképzési jogviszonyban egyaránt az 1.9 és 1.10 pontok alatti oktatási idők összege.

2. A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

A cukrász szaktudásának köszönhetően cukrászsüteményeket, fagylaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat készít. Célja olyan cukrásztermék létrehozása, amely megjelenésében, alapanyag-felhasználásában és ízében is a legmagasabb minőséget prezentálja. Alkotómunkája során szem előtt tartja a megrendelők igényeit, a cukrászati trendeket, új technológiai megoldásokat és a változatos, innovatív módszereket. Tudatos szakemberként számítja ki a hozzávalók mennyiségét, árrendelést, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ. Szakszerűen használja a cukrászati munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket. Betartja a munkavédelmi, a környezetvédelmi, a higiéniai és az élelmiszerbiztonsági előírásokat. Csapatmunkában dolgozik, és együttműködik a szakmai munkában résztvevőkkel. Folyamatosan képezi magát, figyelemmel követi a világhálón, a továbbképzéseken az új megoldásokat. Idegen nyelvű szakmai anyagokat olvas alapszinten, törekszik a nemzetközi trendek megismerésére.

3. A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Cukrász	5135	Cukrász

4. A szakképzésbe történő belépés feltételei

4.1 Iskolai előképzettség:

Alapfokú iskolai végzettség

4.2 Alkalmassági követelmények

4.2.1 Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat a szakirányú oktatás megkezdése előtt: szükséges

5. A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

5.1 Eszközjegyzék ágazati alapkötésre

- Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek)
- Munkabiztonsági eszközök
- Egyéni védőfelszerelések
- Szakács kéziszerszámok
- Konyhai gépek, kisgépek (sütő, gőzpároló)
- Meleg- és hidegkonyhai felszerelések, eszközök
- Tálaló eszközök, tálak, tányérok, csészék, sosier
- Cukrász kéziszerszámok, eszközök
- Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
- Műanyag tálak, mérőedények
- Rozsdamentes, falapos munkaasztalok
- Főzőberendezések
- Mikrohullámú melegítő
- Mérőberendezések
- Hűtő, fagyasztó, sokkoló
- Asztali gyúró-, keverő-, habverő gép
- Sütő berendezések
- Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliái
- Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak
- Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök
- Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány
- Újrahasznosítható, valamint természetben lebomló eszközök

5.2 Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

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
- Fagylaltgépek
- Botmixer
- Aprítógép
- Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések
- Gyúró-, keverő-, habverő gép (csak üzemekben szükséges)
- Sütő és kelesztő berendezések
- Léghőszigetelő
- Informatikai eszközök

6. Kimeneti követelmények

6.1 Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírása

A turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás során a tanuló betekintést nyer a cukrász, szakács, vendégtéri és turisztikai szakmák tevékenységébe. Megkülönbözteti, felhasználás előtt alkalmassá teszi, előkészíti a termékkészítéshez a nyersanyagokat, ügyel a minőségükre. Kiválasztja a munkafolyamatokhoz szükséges eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket. A cukrászati termékkészítés során tésztákat gyúr, kever, habot ver, kinyújtja, darabolja, kikeni, nyomózsákkal alakítja, megsüti, betölti, díszíti a termékeket. Az ételkészítés során főz, párol, pirít, grillez, süt zárt térben és bő zsiradékban, kialakítja a termékek ízét, állagát, megjelenését. A vendégtérben éttermi alapterítést végez, a vendég előtt desszerteket, salátákat, alkoholmentes kevert italokat készít. Megkülönbözteti a szálláshelytípusokat, a régió turisztikai szolgáltatóit, ajánlja a vendégeknek a saját turisztikai régióját, természeti adottságait. Fogadja a vendéget, ismerteti, felszolgálja a rendelkezésre álló ételeket és italokat. Munkatevékenysége során betartja a munkabiztonsági, az egészségvédelmi, a higiéniai és a környezetvédelmi szabályokat, előírásokat. Az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál a munkatársaival, a vendégekkel, betartja a viselkedési szabályokat, elfogadja a különböző nemzeti kultúrák sajátosságait. Feladataihoz munkája során szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat használ, szakmai információgyűjtéshez a világhálón tájékozódik és hagyományos információs forrásokat felhasznál.

6.2 Ágazati alapoktatás szakmai követelményei

Sorszám	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 a 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.
2	Munkaviszony létesítésekor, munkavégzéskor és felmondáskor érvényesíti munkavállalói jogait, a munkaszerződésének megfelelően.	Ismeri a munkaszerződés lényegét, tartalmi elemeit, a Munka Törvénykönyvében a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségeket és jogokat.	Törekszik a munkaszerződésében foglaltak pontos megvalósulására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartja, munkavégzése során együttműködik munkáltatójával.	Betartja a munkügyi szabályokat, és felelősséget vállal a saját munkavégzéséért. A munkaszerződésben foglaltakat képes önállóan értelmezni.
3	A világhálón tájékozódva	Felhasználói szinten ismeri a ven-	Magabiztosan kezeli a programokat. Pon-	Önállóan készíti el az instrukciók alap-

	talmakat keres.	déglátáshoz-turisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket.	tosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, a formai követelményeknek a betartására.	ján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.
4	Információkat, adatokat számítógépes szoftverek használatával rendszerez.	Tisztában van a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok kínálati lehetőségeivel.		
5	Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kéziszerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kéziszerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre. Törekszik arra, hogy tájékozott legyen az egyes technológiák és eszközök hatékonyságának jellemzőiről, energiafogyasztásukról, környezeti hatásukról. Fontosnak tartja ezen jellemzők ismeretét, a környezettudatos szemléletet, javaslatot tud tenni az alternatívák közötti választásra.	Betartja a vendéglátásban használt kéziszerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.
6	Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a vendéglátás-turizmus tevékenységeire 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 elv 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 mennyiségeket kiméri.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeit, 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, el-	Az igény alapján kiválasztott szálláshelyet és annak szolgáltatásait önál-

			sősorban saját régiójában.	lőan bemutatja.
10	A saját turisztikai régiójában megtalálható attrakciókat és adottságokat megkülönbözteti. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerejével rendelkező helyszíneket, rendezvényeket.	Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, a turisztikai térségeket, a létrejött új turisztikai fejlesztéseket, a desztinációt meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel az egészségturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára vonatkozóan	Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.	Iránymutatás alapján, előzetes felkészülés után, önállóan vagy társaival együttműködve projekt munka keretében bemutatja turisztikai régiójának egy-egy jellemző attrakcióját, vonzerejét (rendezvényt, fesztivált, egészségturisztikai 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 végzi az alapterítést.
12	Fogadja a vendéget, ismerteti az ételeket és italokat. Az elkészített ételeket svájci felszolgálati módban szolgálja fel.	Ismeri a vendéglátó üzletben a vendégfogadás és a svájci felszolgálati mód szabályait.	Törekszik a vendégekkel szemben a lehető legudvariasabb magatartást tanúsítani.	Betartja a szakma szabályait kommunikációja, a vendégfogadás és az étel- és ital felszolgálat során.
13	Receptúra alapján alkoholmentes kevert italokat készít.	Ismeri az alkoholmentes kevert italok (Lucky Driver; Shirley Temple; Alkoholmentes Mojito; Alkoholmentes Piña Colada) elkészítésének módját, 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, salátakevés).	Ismeri a vendég előtt készíthető desszerteket és salátákat, valamint az elkészítésükhöz használt eszközöket.		Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti a megismert ételeket.
15	A cukrászati készítményekhez használt alap és járulékos anyagokat íz, illat, és	Ismeri a cukrászati termékkészítéshez használt nyersanyagok,		Betartja a nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelményeket.

	állomány alapján megkülönbözteti.	járolékos anyagok általános és érzékszervi tulajdonságait, a nyersanyagromlás jellemzőit.		telményeket.
16	Kiválasztja a zöldség és gyümölcs előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.	Ismeri a zöldség és gyümölcs előkészítéshez és daraboláshoz 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 alpműveleteket végez (előkészítő műveleteket, tésztafeldolgozó sütő, töltelék-készítő, befejező műveleteket).	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészták) készítését, feldolgozását, sütését, és az ezekből készült egyszerűbb termékek előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó töltelékek készítését, felhasználását, a termék betöltését, befejező műveleteit, a kreatív díszítés alapjait.	Rendszerezi feladatokat, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadására, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.	Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.
18	Konyha-technológiai alpműveleteket (sütés, főzés, párolás, piritás, grillezés) végez.	Ismeri a konyha-technológiai alpműveleteket.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik.	Az előzetesen begyakorolt konyha-technológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében.
19	Az 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, minőségük megőrzésére. Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ.	Használat előtt önállóan ellenőrzi a fűszerek, ízesítők frissességét és szavatossági idejüket.

20	Konyha-technológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.	Ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatokat.	Különbféle konyha-technológiai eljárásokkal ételeket készít, tálalásig igény szerint melegen tartja vagy hűti az ételt. Az étkezés típusának, jellegének megfelelően tálal és díszít, betartja a munka- és balesetvédelmi, HACCP, környezetvédelmi, valamint más hatósági előírásokat. Tisztán tartja a munkahelyét, gépeket, berendezéseket és kéziszerszámokat.	Munkáját idő és műveleti sorrend szerint pontosan áttekinti, logikusan megtervezi, és előkészíti a szükséges alapanyagokat és eszközöket, törekszik az alapanyagok gazdaságos felhasználására. Munkáját gyakorlati szempontból logikus sorrendben, gyorsan, időre, határozottan, önállóan, csak a szükséges eszközöket használva, tisztán elvégzi.
----	--	---	--	---

6.3 Szakirányú oktatás szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagokat, azok tulajdonságait, valamint 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.
2	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, és 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. A termékpalletta összeállításakor és előkészítésekor szem előtt tartja a környezetvédelmi szempontokat.	Önállóan megtalálja és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.

3	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.	
4	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 és tisztítási utasításait.	Gépek, berendezések használatakor felelősséggel tartozik saját viselkedéséért, vigyáz mások egészségére, testi épségére is.	Betartja a berendezések, gépek, kisebb készülékek használatkor előírt balesetvédelmi utasításokat.
5	Töltelégeket, krémekeket készít, gyümölcsöket, zöldségeket tartósít uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes termékekhez és hagyományos cukrászati termékekhez.	Ismeri a gyümölcs töltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, túró töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncstöltelék, tejszínkrémek készítésének technológiáit, valamint a gyümölcs- és zöldségtartósítás módszereit.	Törekszik a legjobb alapanyagok kiválasztására, a változatos ízesítésre, az egyhangúság elkerülésére, új ízek, technológiák kipróbálására.	Önállóan végzi a töltelékkészítés műveletét.
6	Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket készít a tészták felhasználásával.	Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, az omlós élesztős, vajas tészta, omlós tészta nehéz felvert készítését, a tésztákból készíthető uzsonnasütemények előállítási technológiáját.	Törekszik a minőségi alapanyagok felhasználására, előtérbe helyezi az egészséges táplálkozást. Precízen végzi a tésztakészítést, formázást, darabolást, töltés műveleteit. Törekszik a legjobb minőségű	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 kez-

7	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.	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.	deményez a tésztakészítő módszerek fejlesztésére.
8	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.		
9	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. Ismeri a töltetlen és töltött édes teasütemények készítését.		
10	Gyors érlelésű mézeskalácstésztából félkész és késztermékeket készít.	Ismeri a gyors érlelésű mézeskalácstészta készítését, feldolgozását, sütését, és a díszítés különböző módszereit.	Nyitott a régi hagyományok újrarendelésére, a tradíció és a hagyomány ápolására. Szép és esztétikus díszítést, valamint motívumokat készít.	Betartja a tésztakészítésre, tésztalazításra, pihentetésre vonatkozó technológiai előírásokat.
11	Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, szeleteket, tekeréseket, minyonokat, omlós tésztából desszerteket készít. A termékekhez tésztákat készít, feldolgozza azokat, töltési és sütési műveletet végez.	Ismeri a könnyű- és nehéz felverték készítését. Ismeri a hagyományos alap torták (Dobos-, Esterházy- Trüffel-, Sacher- Puncs-, formában sült gyümölcs torta) és a hagyományos tejszínes torták (Oroszkrém-, Fekete erdei-, tejszínes, túró-, tejszínes joghurt torta) készítését.	Figyelmet fordít a hagyományos cukrászati termékek minőségére, elkészítésére, esztétikus megjelenésére.	Fontosnak tartja cukrászati termékek készítésének tradícióinak őrzését. Betartja a hagyományörző cukrászati termékek receptúráját, készítési módját.

		sét. Ismeri különleges ízesítésű üzleti specialitások, a szeletek, a tekerccsek, a minyon alap termékeinek készítését, és az omlós tésztából készült desszertek előállításának technológiáját.		
12	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.	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, crèmeux, francia, svájci és olasz vajkrém) készítését. Ismeri a vágott, formában dermesztett monodesszerteket, a tartlettek, a francia forrázott tésztából készült desszertek készítését. Ismeri a nemzetközi trend szerint készült torták, mini desszertek macaronok, pohár-és tányérdesszertek készítésének technológiáját.	Törekszik a harmonikus, fantáziadús, ízléses, letisztult kikészítés alkalmazására.	Betartja a nemzetközi cukrászati termékek nyersanyagainak minőségi követelményeit, a termékkészítés technológiai előírásait.
13	Hidegcukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.	Ismeri a fagyalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a fagyalt keverékek fajtáit, készítési műveleteit, a keverékek fagyasztási, díszítési, tárolási szabályait. Ismeri a parfé készí-	Törekszik a természetes anyagok alkalmazására, az új ízek kialakítására.	Betartja a fagyaltkészítés élelmiszerbiztonsági és technológiai szabályait, különösen figyel a fogyaszthatóság szem előtt tartására.

		tés módszereit, készítésének technológiáját (fagylalt és tejszínhab keverékből, tejszínes fagylaltokból, Semifreddo.		
14	Bonbonokat, bonbon töltelékét készít, csokoládét temperál, csokoládéból hüvelyes és mártott termékeket készít.	Ismeri a csokoládé fajtákat, a temperálás módszereit. Ismeri a csokoládébonbonok, krém-bonbonok, grillásbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítésének technológiáját.	Törekszik a harmonikus, változatos ízű, roppanós bonbonok készítésére és az új díszítési technikák alkalmazására.	Betartja a csokoládétemperálás szabályait, a töltelékkészítés és a bonbonkészítés előírásait.
15	Különleges táplálkozási célra cukrászati termékeket készít.	Ismeri a hozzáadott cukor nélküli, a hozzáadott glutén nélküli, a tejfehérjementes és tejcukormentes cukrászati termék készítését és az előállítási követelményeit.	Fokozottan ügyel a különleges táplálkozási előírások szerint készülő cukrászati termékek követelményeinek betartására.	Betartja és betartatja a különleges táplálkozási előírások szerint készülő cukrászati termékek nyersanyag összetételére vonatkozó előírásokat.
16	Cukrászati termékek egyszerű díszítési és befejező műveleteit végzi.	Ismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek, a nemzetközi cukrászati termékek, a hidegcukrászati termékek egyszerű díszítési műveleteit, a bevonás, a szórás, a burkolás, a fecskendezés, a felrakás és a formázás alkalmazását, valamint a termékekhez tartozó szeletelést, adagolást, tálalást.	Törekszik a termék ízéhez harmonizáló bevonat kiválasztására, a tiszta, egyenletes áthúzás, mártás, szórás, burkolás, fecskendezés műveletének alkalmazására, a precíz, kreatív, ízben harmonizáló felrakásos díszek készítésére, a szeletelés, adagolás egyenletességére. Figyelemmel kíséri a díszítési technikák fejlődését, nyitott az új megoldások alkalmazására.	Új technikákat keres az innovatív díszítésre és tálalásra. Tudatosan fejleszti esztétikai érzékét, figyeli a szakmai változásokat, trendeket, és követi azokat.

17	Díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.	<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>	Törekszik a különleges technikák elsajátításra. Tisztán, precízen dolgozik, figyel a harmóniára és a letisztult megjelenésre.	Fejleszti szépérzékét internet és szakkönyvek segítségével gyűjtött információkkal.
18	A cukrászati anyagokat, tésztakészítő, süteménykészítő műveleteket idegen nyelven bemutatja.	Ismeri a cukrász termékkészítéshez szükséges anyagokat, műveleteket idegen nyelven.	Nyitott a szakmai idegen nyelvi tudás bővítésére, minél szélesebb körű szakmai szókincs használatára.	Idegen nyelvi ismereteit szakkönyvekből, világhálóról folyamatosan bővíti.
19	Árugazdálkodási feladatokat végez. Árukészletet, az áru mennyiségét, minőségét, raktározási rendet ellenőriz, megállapítja és megrendeli az áruszükségletet.	<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 áru felhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit. Ismeri az árrendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit.</p> <p>Ismeri a raktárgazdálkodáshoz használható számítógé-</p>	Munkája során szem előtt tartja az áru tárolására, raktározására vonatkozó szabályokat, előírásokat, a szakosítást, a gazdaságosságot és az árubiztonságot.	Önállóan ellenőrzi az árukészlet mennyiségét, minőségét, minőség-megőrzési idejét, tárolási körülményeit. Munkahelyi vezetőjének útmutatása alapján állapítja meg a termelés áruszükségletét és a megrendelhető árumennyiségét.

		pes programok alkalmazását.		
20	Kiszámítja a cukrászati termékek nyersanyagértékét és eladási árát. Elkészíti a félkész- és késztermék kalkulációit manuális számításokkal számológéppel vagy számítógépen.	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és a technológiai veszteségek figyelembevételével. Ismeri a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének kiszámítását. Ismeri a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását. Ismeri a kalkulációs számítógépes programot.	Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a számítások matematikai műveleteinek helyességére.	Munkahelyi vezetőjével együttműködve, részben önállóan készíti el a termékek kalkulációját.
21	Ellenőrzi a nyitó- és zárókészletet, leltározási feladatokat végez az üzlet készletértékének megállapításához. A leltáreredmény megállapítását manuális számításokkal számológéppel vagy készletnyilvántartó szoftver segítségével végzi.	Ismeri a leltáreredmény megállapításának 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 készletnyilvántartási rendszerben.

Ágazati alapképzés 100 %-ban iskolai keretek között kerül megvalósításra

Közismereti órák	9. évfolyam éves óraszám
Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom	2
Idegen nyelv	2
Matematika	2
Történelem és társadalomismeret	3
Természetismeret	3
Testnevelés	3
Digitális kultúra	1
Osztályközösség-építő program	1
Összes közismereti óraszám:	17 óra/hét
Ágazati alapoktatás	17 óra/hét
Szakirányú oktatás	0
Tanítási hetek száma	36 hét/év
Órakeret	34 óra/hét
Szakmai órák	
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	432
A cukrászati termelés alapjai	108
Az ételkészítés alapjai	108
A vendégtéri értékesítés alapjai	108
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108
Munkavállalói ismeretek	18
A munka világa	54
IKT a vendéglátásban	108
Összes szakmai óraszám:	17

Szakképzés

10. évfolyam

Közismereti órák	10. évfolyam éves óraszám
Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom	2
Idegen nyelv	1
Matematika	2
Történelem és társadalomismeret	0
Természetismeret	0
Testnevelés	2
Digitális kultúra	1
Osztályközösség-építő program	1
Összes közismereti óraszám:	9
Ágazati alapoktatás	0
Szakirányú oktatás	25 óra/hét
Tanítási hetek száma	36 hét/év
Órakeret	34 óra/hét

Szakmai órák (36 hét/év)	10. évf. óra/hét iskola	10. évf. óra/év iskola	10. évf. óra/hét duális	10. évf. óra/év duális	
Előkészítés					
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	0	0	3	108	3
Munkafolyamatok előkészítése	0	0	0	0	0
Összesen	0	0	3	108	3
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése programozása óra/év					
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése	0	0	2	72	2
Összesen:	0	0	2	72	2
Cukrászati termékek készítése					
Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	0	0	1	38	1
Tészták és uzsonnasütemények készítése	3	120	0	0	3
Tészták és sós teasütemények készítése	0	0	3	92	3
Krémes készítmények előállítása	2	74	0	0	2
Édes teasütemények és mézesek készítése	0	0	3	91	3
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	1	36	3	108	4
Nemzetközi cukrászati termékek készítése	0	0	0	0	0
Bonbonok készítése	0	0	0	0	0
Hidegcukrászati termékek készítése	0	0	0	0	0
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása	0	0	0	0	0
Összesen:	6	230	8	689	16
Cukrászati termékek befejezése, díszítése					

Bevonatok készítése, alkalmazása	0	0	0.5	18	0.5
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	0	0	1.5	54	1.5
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	0	0	0	0	0
Összesen:	0	0	2	0	2
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás					
Anyaggazdálkodás	1.5	54	0	0	1.5
Cukrászati termékek kalkulációja	0.5	18	0	0	0.5
Elszámoltatás	0	0	0	0	0
Összesen:	2	72	0	0	2
Összesen szakmai óra	8	302	17	869	25
Összesen közismereti óra	9				
Összesen:	17				34

Az összes szakmai óra a ppt alapján: 23 óra+2 óra=25 óra (+9 óra közismeret) = 34 óra

- Cukrászati termékek készítése: 2 óra (duális képzőhely óra)

Szakképzés

11. évfolyam

Közismereti órák	11. évfolyam éves óraszám
Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom	2
Idegen nyelv	1
Matematika	1
Történelem és társadalomismeret	0
Természetismeret	0
Testnevelés	1
Digitális kultúra	0
Osztályközösség-építő program	1
Pénzügyi és munkavállalói ismeretek	1
Összes közismereti óraszám:	7
Ágazati alapoktatás	0
Szakirányú oktatás	27 óra/hét
Tanítási hetek száma	31 hét/év
Órakeret	34 óra/hét

Szakmai órák (31 hét/év)	11. évf. óra/hét iskola	11. évf. óra/év iskola	11. évf. óra/hét duális	11. évf. óra/év duális	
Előkészítés					
Munkafolyamatok előkészítése	0	0	2	62	2
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	0	0	0	0	0
Összesen	0	0	2	62	2
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése programozása óra/év					
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése	0	0	2	62	2
Összesen:	0	0	2	62	2
Cukrászati termékek készítése					
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	0	0	1.5	46.5	1.5
Tészták és uzsonnasütemények készítése	0	0	0	0	0
Tészták és sós teasütemények készítése	0	0	0	0	0
Krémes készítmények előállítása	0	0	0	0	0
Édes teasütemények és mézesek készítése	0	0	0	0	0
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	0	0	2.5	74	2.5
Nemzetközi cukrászati termékek készítése	2	62	3	93	5
Bonbonok készítése	2	62	0	0	2
Hidegcukrászati termékek készítése	1	31	2	62	3
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása	0	0	2	62	2
Összesen:	5	155	11	247	16
Cukrászati termékek					

befejezése, díszítése					
Bevonatok készítése, alkalmazása	0	0	0.5	18	0.5
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	0	0	1	26	1
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	0	0	0.5	18	0,5
Összesen:	0	0	2	62	2
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás					
Anyaggazdálkodás	1	31	0	0	1
Cukrászati termékek kalkulációja	1	26	0	0	1
Elszámoltatás	1	31	0	0	1
Összesen:	3	75	0	0	3
Munkavállalói idegen nyelv	2	62	0	0	2
Összesen:	2	62	0	0	2
Összesen szakmai óra	10	292	17	433	27
Összesen közismereti óra	7				
Összesen:	17				34

Az összes szakmai óra a ppt alapján: 23 óra+4 óra=27 óra (+7 óra közismeret) = 34 óra

- Cukrászati termékek készítése: 3 óra (duális képzőhely óra)
- Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás: 1 óra (iskolai szakmai óra)

7. Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

7.1 Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy ágazati alapvizsgára az ágazati alapoktatásban való részvétele alapján bocsátható.

7.2 Írásbeli vizsga

7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: -

7.2.2 A vizsgatevékenység leírása: -

7.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: -

7.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: -7.2.5

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: -

7.3 Gyakorlati vizsga

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

7.3.2 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 tanuló a vizsgatevékenység alatt folyamatosan figyel a vele párhuzamosan dolgozó tanuló társaira, a többi tanulóra. A tűz-, munka- és balesetvédelmi előírásokat szigorúan betartja.

A tanuló az alábbi ételek közül egy ételt készít el:

- 1) Zöldséges rizottó
- 2) Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinaigrette öntettel 3) Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel
- 4) Parajkrém leves, buggyantott tojással

B) vizsgarész: Cukrászati termékkészítés

A tanuló 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 fánkocskák ízesített tejszínhabbal töltve, forrázott tésztából 4) 500 gramm barackízzel töltött Néró teasütemény

C) vizsgarész: Értékesítési tevékenység:

A tanuló előkészíti az éttermet, majd megteríti 2 főre, fogadja a vendégeket, készít a részükre 2 adag alkoholmentes kevert italt, és 2 adag főételt, 2 adag desszertet felszolgál a vendégeknek. A tanuló 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) Shirley Temple
- 3) Alkoholmentes Mojito

4) Alkoholmentes Piña Colada

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

vizsgarész: Portfólió készítése

A tanuló 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 szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül.

A portfólió elkészítésére az ágazati alapoktatás időszaka áll a tanuló rendelkezésére. A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja.

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

7.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 250 perc A)

vizsgarész: 90 perc

B) vizsgarész: 90 perc C)

vizsgarész: 60 perc D)

vizsgarész: 10 perc

7.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100 %

7.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Vizsgarész/közös értékelési szempont	Értékelési szempontok	Maximális pontszám
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) Cukrászati termék-készítés	A tésztakészítés technológiájának betartása, a feldolgozás egyenletessége. A kisült tészta állaga. A késztermék íze, megjelenése, tálalása.	25
C) Értékesítési tevékenység	Ügyel a kommunikációra, szakmailag meggyőző, előadása figyelemfelkeltő, élménytel.	25
D) Portfólió készítés és bemutatás	Tartalmi követelmények: a régió földrajzi elhelyezkedésének bemutatása; a régió társadalmi, gazdasági, természeti, kulturális, <u>gasztronómiai</u> 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: <u>Times New Roman/Arial</u> , betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül.	25
Összesen		100

1. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

1.1 Szakma megnevezése: **Cukrász**

1.2 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

1.2.1 A szakmai vizsga megkezdésének feltétele a portfólió elkészítése, valamint a vizsgaközpontnak történő leadása a szakmai vizsga megkezdése előtt legalább 10 nappal. A vizsgaközpont a portfólió leadására korábbi időpontot is meghatározhat.

1.2.2 Valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.

1.2.3 Szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

1.3 Központi interaktív vizsga

1.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Cukrász szakmai ismeret**

1.3.2 A vizsgatevékenység leírása

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

Az interaktív vizsgatevékenység az alábbiakat öleli fel:

- 1.) Cukrászati anyagok technológiai szerepének bemutatása
- 2.) Anyaghányad számítás különböző termékmennyiségek esetén
- 3.) Cukrászati félkész- és késztermékek kalkulációja
- 4.) Leltáreredmény meghatározása, elszámoltatás

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

1.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

1.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20%

1.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai

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

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

1.) Cukrászati anyagok technológiai szerepének bemutatása	feleletválasztós feladat	30%
2.) Anyaghányad számítás különböző termékmennyiségek esetén	számkitöltő feladat	30%
3.) Cukrászati félkész- és késztermékek kalkulációja	számkitöltő feladat	20%
4.) Leltáreredmény meghatározása, elszámoltatás	feleletválasztós feladat	20%

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

1.4 Projektfeladat

1.4.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Cukrász projektfeladat**

A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgatevékenység két részből áll:

- A) Vizsgarész: Portfólió
- B) Vizsgarész: Vizsgaproduktum készítése

A) Vizsgarész: Portfólió

A vizsgázó haladásáról és eredményeiről, munkáiból összeállított, a mentoráló gyakorlati oktató vagy szakoktató által hitelesített dokumentum.

Tartalma:

Kötelezően tartalmazza a következő területek mindegyikére vonatkozóan elkészített dokumentumokat:

- A szakirányú oktatás során végzett legalább 2 cukrászati termékcsoporthoz egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételei, a vizsgázó által készített termékek bemutatása. Minden terméket képekkel kell illusztrálni-
- Beszámoló munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról, a szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről fényképekkel, szakmai leírással.
- Önéletrajz.
- Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése, erre való 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 a szakirányú oktatás időszaka áll a vizsgázó rendelkezésére.

B) Vizsgarész: Vizsgaproduktum készítése

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

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

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

A 4 db nyersanyagkosarat különböző termékcsoporthoz úgy kell összeállítani, hogy az alábbi termékcsoporthoz mindegyikét tartalmazzák:

- A) Uzsonnasütemény, vagy sós teasütemény, vagy édes teasütemény, vagy krémes termékek.
- B) Hagyományos készítésű torták, vagy nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló monodesszert, vagy különleges táplálkozási igény szerint (diétás) készülő torták.
- C) Öntött bonbonok vagy mártott bonbonok vagy gyümölcs fagylaltból készített hidegcukrászati termékek, vagy tejfagylaltból készített hidegcukrászati termékek.
- D) Bevont torta méretű lapra kézzel formázott figura vagy virágkompozíció.

A vizsgaközpont a vizsga előtt 180 nappal nyilvánosságra hozza a 4 különböző nyersanyagkosár (1.; 2.; 3.; 4. számú) tartalmára és a kosaranként meghatározott termékcsoporthoz, továbbá a termékcsoporthoz elkészítendő termékfajták számára vonatkozó információkat.

A vizsgaközpont által meghatározott időpontig, az utasítások alapján a vizsgázónak össze kell állítani összesen 4 terméksort (terméksoranként 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 felkészülési idő alatt a mentoráló gyakorlati szakoktatóval konzultál, és jóváhagyatja a 4 terméksort, valamint az ezekhez tartozó cukrászati termékek receptúráit.

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

A vizsgaközpont a vizsgázó csoport létszámához arányosan kikészíti a 4 különböző nyersanyagkosarat.

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

A vizsgázó a vizsgabizottság tagjaival szóbeli beszélgetést folytat a termékkészítéshez használt cukrászati berendezések, gépek, készülékek balesetvédelmi követelményeiről, kezeléséről. Idegen nyelven bemutatja az általa elkészített egyik termék technológiáját.

1.4.2 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 420 perc

A) vizsgarész: -

B) vizsgarész: 420 perc

A vizsgaproduktum készítése 2 napra szervezendő.

1. nap időtartam: 240 perc;

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

2. nap időtartam: 160 perc;

Feladatok: A második napon 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 folytat.

A vizsgaproduktum készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 20 perc

1.4.3 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80%

1.4.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A két vizsgarész aránya:

- A) Portfólió 15%
 B) Vizsgaproduktum 85%

A) vizsgarész: Portfólió értékelése

Portfólió tartalma	Elérhető százalék
A szakmai oktatás során végzett legalább 2 cukrászati termékcsoporthoz egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételei, a vizsgázó által készített termékek bemutatása fényképekkel, szakmai leírással.	40%
Beszámoló fényképekkel, szakmai leírással munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról, szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről.	30%
Önéletrajz	10%
Reflexiót tartalmazó dokumentum, mely értékeli saját fejlődését a képzés során.	20%

B) vizsgarész: A vizsgaproduktum készítésének értékelési szempontjai:

Termékcsoporthoz	Értékelési szempontok	Elérhető százalék
<ul style="list-style-type: none"> - uzsonnasütemény, vagy - sós teasütemény, vagy - édes teasütemény, vagy - krémes termékek 	<ul style="list-style-type: none"> • Cukrász termékkészítés szakszerűsége • Cukrásztermék állaga, állománya, • Cukrásztermék íze, harmóniája • Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása • Cukrászati termékkészítés rendezettsége, higiénája 	25%
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Cukrász termékkészítés szakszerűsége • Cukrásztermék állaga, állománya, • Cukrásztermék íze, harmóniája • Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása • Cukrászati termékkészítés rendezettsége, higiénája 	25%
<ul style="list-style-type: none"> - csokoládé hüvelyes bonbonok, vagy - mártott bonbonok - gyümölcs fagylaltból készített hidegcukrászati termék - tej fagylaltból készített hidegcukrászati termék 	<ul style="list-style-type: none"> • Cukrász termékkészítés szakszerűsége • Cukrásztermék állaga, állománya, • Cukrásztermék íze, harmóniája • Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása • Cukrászati termékkészítés rendezettsége, higiénája 	20%
<ul style="list-style-type: none"> - bevont torta méretű lapra készített formázott figura kompozíció vagy - bevont torta méretű lapra készített formázott virág kompozíció 	<ul style="list-style-type: none"> • Figura- vagy virágkészítés szakszerűsége • Figura- vagy virágkészítés kreativitása • Figura- vagy virágkészítés rendezettsége 	20%

ció készítése	zottsége, higiéniaja	
szakmai beszélgetés – cukrászati berendezések, gépek, készülékek balesetvédelmi követelményeiről, kezeléséről – vizsgázó által készített egyik termék idegen nyelvű bemutatása	<ul style="list-style-type: none"> • gépek, berendezések használata, munkavédelmi és balesetvédelmi előírások ismerete • szakmai szókincs • idegennyelv-használat nyelvhelyessége 	10%

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó valamennyi vizsgarészből külön-külön legalább 40%-os teljesítményt nyújtott. Sikertelen vizsgatevékenység esetén azt a vizsgarészt kell megismételni, amelynél a vizsgázó teljesítménye nem érte el a 40%-ot.

- 1.5 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:
A vizsgaproduktum készítésének helyszínén a biztonságos üzemeltetést biztosító személy, aki helyismerettel rendelkezik, a felmerülő műszaki kérdésekben segít, esetleges egyszerű hibákat elhárítja.
- 1.6 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

Vizsgarész	Tárgyi feltételek
Vizsgaproduktum készítése	Cukrászati kéziszerszámok, eszközök
	Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
	Műanyag tálak, mérőedények
	Szilikon formák, lapok
	Bonbonformák
	Rozsdamentes, fa- és márványlapos munkaasztalok
	Főzőberendezések
	Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések
	Mérőberendezések
	Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések
	Fagylaltgépek
	Asztali gyúró-, keverő-, habverő gép (2 vizsgázóként 1 db)
	Aprítógép
	Botmixer
	Sütő és kelesztő berendezések
Légkondicionáló	

- 1.7 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -
- 1.8 A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani:
Ágazati alapvizsga: 20%, Szakmai vizsga: 80%
- 1.9 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok:
- A vizsgázó a termékek elkészítéséhez saját kéziszerszámokat, receptmappát, szakmai leírást használhat.
 - A vizsga helyszínére előre elkészített félkész termékeket, díszítő elemeket bevinni tilos. Kivétel: friss gyümölcs, zöldség, ehető virág.
 - A mobiltelefon és az internet használata nem megengedett.
 - Az interaktív vizsgatevékenység során a vizsgázó használhat nem programozható számítógépet.

2. **A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -**

