

Vas Vármegyei SZC
Kereskedelmi és Vendéglátó Technikum és Kollégium

KÉPZÉSI PROGRAM
a
Duális partneri szakirányú oktatás teljesítéséhez

Turizmus – vendéglátás ágazat

5 1013 23 02

CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS

SZAKMÁHOZ



2024 - TÓL FELMENŐ RENDSZERBEN

Tartalom

| | |
|--|----|
| Duális képzőhely kiemelt feladata: | 4 |
| Cukrász szakmai gyakorlat (CukGyak)..... | 4 |
| Iskola óraszám:..... | 4 |
| Duális képző óraszám: | 4 |
| Cukrászati szakmai gyakorlat altantárgyai:..... | 4 |
| Előkészítés altantárgy..... | 5 |
| Az altantárgy tanításának fő célja..... | 5 |
| Az altantárgy témakörei..... | 5 |
| Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása altantárgy | 5 |
| Az altantárgy tanításának fő célja..... | 5 |
| Az altantárgy témakörei..... | 5 |
| Cukrászati termékek készítése altantárgy..... | 6 |
| Az altantárgy tanításának fő célja..... | 6 |
| Az altantárgy témakörei..... | 6 |
| Cukrászati termékek befejezése, díszítése altantárgy..... | 9 |
| Az altantárgy tanításának fő célja..... | 9 |
| Az altantárgy témakörei..... | 9 |
| Speciális szakmai kompetenciák altantárgy | 10 |
| Az altantárgy tanításának fő célja..... | 10 |
| Az altantárgy témakörei..... | 10 |
| Szakmai számítás (SzakSzám) | 11 |
| Iskola óraszám:..... | 11 |
| Duális képző óraszám:----..... | 11 |
| A tantárgy tanításának fő célja..... | 11 |
| A tantárgy témakörei..... | 11 |
| Üzleti menedzsment..... | 13 |
| Iskola óraszám:..... | 13 |
| Duális képző óraszám:----..... | 13 |
| Üzleti menedzsment altantárgyai..... | 13 |
| Az altantárgy tanításának fő célja..... | 13 |
| Az altantárgy témakörei..... | 13 |
| Marketing és protokoll altantárgy | 16 |
| Az alntárgy tanításának fő célja | 16 |
| Az altantárgy témakörei..... | 16 |
| Szabad órasáv tantárgyai..... | 17 |
| Portfólió készítése | 17 |

| | |
|--|----|
| Iskola óraszám:..... | 17 |
| Duális képző óraszám:----..... | 17 |
| Élelmiszerismeret -élelmiszerbiztonság | 18 |
| Iskola óraszám:..... | 18 |
| Duális képző óraszám:--- | 18 |
| A tantárgy tanításának fő célja..... | 18 |
| A tantárgy témakörei:..... | 18 |
| Jogszabályi háttér | 19 |

A szakma alapadatai

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Cukrász szaktechnikus
- A szakma azonosító száma: 5 1013 23 02
- A szakma szakmairányai: -
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- Kapcsolódó részsakmák megnevezése: -

Cukrász szaktechnikus

Duális képzőhely kiemelt feladata:

A Duális képzőhely felkészíti, szakmai segítséget nyújt a tanulónak a **Cukrász szaktechnikus projektfeladatra**, amely a következő részekből áll:

- Portfólió
- Vizsgaproduktum készítése

A Cukrász szaktechnikus projektfeladat követelményét a hatályos KKK-ban találják (jelenleg hatályos v3 2023.11.21.)

Cukrász szakmai gyakorlat (CukGyak)

Iskola óraszám:

11. évfolyam: 4,5 óra/hét

12. évfolyam: 4 óra/hét

13. évfolyam: 4 óra/hét

Duális képző óraszám:

Duális képzőhelyen **Szakirányú ismeret** néven fut.

11. évfolyam áprilisától 12. évfolyam októberig terjedő időszak:

- A 180 nap (április 1-től október 1-ig) alatt ledolgozandó össz (980 óra) óraszám a tanuló életkorával változik. Szabadság a 6 hónap alatt 23 nap.
- 11. évfolyam: egybefüggő nyári gyakorlat: 175 óra

A 12 évfolyam után 200 órás egybefüggő nyári gyakorlat.

A 13. évfolyam duális partnernél lévő óraszám: heti 3 nap napi 8 órában 31 héten keresztül.

A 13. évfolyamra vonatkozó Szakképzési munkaszerződés megkötését javasoljuk a 12. évfolyam után letöltendő egybefüggő nyári gyakorlat kezdő időpontjával megkötni.

A 18 év alattiak napi 7 órában dolgoznak, a 18 év felettiek napi 8 órában dolgoznak. Ennek megfelelően alakulnak az óraszámok.

Cukrászati szakmai gyakorlat altantárgyai:

- Előkészítés
- Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása

- Cukrászati termékeke készítése
- Cukrászati termékeke befejezése, díszítése
- Speciális szakmai kompetenciák

„19§ 2) **A szakmai vizsgára történő felkészítés** a szakképző intézmény feladata, amely a kötelező foglalkozások keretében történik. A szakmai vizsgára történő felkészülést a szakképző intézmény szabadon választható foglalkozások biztosításával is segíti. A szakmai vizsgára a képzési és kimeneti követelmények szerinti felkészítésért a szakképzési munkaszerződéssel rendelkező tanuló, illetve képzésben részt vevő személy tekintetében az e törvényben és a Kormány e törvény végrehajtására kiadott rendeletében meghatározott feltételek szerint **a duális képzőhely a szakképző intézménnyel közösen felel.**”

Előkészítés altantárgy

Az altantárgy tanításának fő célja

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszükségletének megállapítását.

Az altantárgy témakörei

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

A munkafeladat megismerése

Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre

Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása

Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján

Anyagok mérése

Munkafolyamatok előkészítése

Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján

Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján

Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása altantárgy

Az altantárgy tanításának fő célja

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

Az altantárgy témakörei

Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése

Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek

Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása

Berendezések, gépek és készülékek előkészítése

Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása

Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

Cukrászati termékek készítése altantárgy

Az altantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

Az altantárgy témakörei

Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása

- a) Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése
- c) Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás
- d) Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás
- e) Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése
- f) Túró-töltelékek készítése
- g) Sós töltelékek, készítése
- h) Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése
- i) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése
- j) Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése
- k) Tejszínrémek 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, töltelikes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése
- e) Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta

feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése

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

Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése

- a) Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Könnyű és nehéz felverték készítése, indiánér, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sac-her, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése
- c) Hagományos alaptorták: Dobos-, Esterházy-puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése
- d) Hagományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túró torta és tejszínes joghurt torta készítése
- e) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával
- f) Szeletek, tejszínes szeletek készítése
 - Torták töltése szögletes alakban
 - Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése
 - Adagolt szeletek, pl. Somló 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:
 - Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése
 - Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése
 - Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése
- d) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal
 - Roppanós rétegek készítése
- e) Krémek készítése
 - Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével
 - Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal
 - Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval
 - Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése
- f) Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése
 - Rétegelt vágott monodesszertek készítése
 - Formában dermesztett monodesszertek készítése
 - Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése
- g) Nemzetközi trend szerint készülő torták készítése: rétegelt torták készítése
- h) Minidesszertek készítése
 - Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése
 - Macaron készítése
- i) Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése

Bonbonok készítése

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

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 fagylalt- tokból, Semifreddo készítése

Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás

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

Cukrászati termékek befejezése, díszítése altantárgy

Az altantárgy tanításának fő célja

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

Az altantárgy témakörei

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 fűjt csokoládébevonat készítése

Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása

- a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figye- lembevételével
- b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő- elemekkel
- c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselé- zés, 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, cso- koládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után
- g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal
- h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresz- szorral fűjt csokoládébevonat alkalmazása
- i) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrószivacspiskóták készítése
- h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után
- j) Hidegcukrászati termékek, 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 találása

Speciális szakmai kompetenciák altantárgy

Az altantárgy tanításának fő célja

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

Az altantárgy témakörei

Cukrászdai értékesítés

- a) Nyitás előtti feladatok elvégzése
Tájékozódás a napi feladatokról
Értékesítőterület, munkaterület előkészítése a nyitáshoz, az értékesítéshez, felszolgáláshoz szükséges eszközök, berendezési tárgyak ismerete, biztonságos használata
A műszaki berendezések ismerete, üzembe helyezése, biztonságos használata
Árukészlet, hűtővitrinek feltöltése, anyag- és eszközutánpótlás biztosítása
Árcímkék, árlapok készítése és elhelyezése a vitrinben, a pultban és a vendégtérben
- b) Nyitás utáni feladatok
A higiéniai előírások, a HACCP, a környezet- és munkavédelmi és tűzrendészeti szabályok betartása
Cukrászati készítmények, fagylalt adagolása, díszítése helyben fogyasztásra vagy elvitelre Nemzetközi és egyedi receptek alapján kávé- és teakülönlegességek készítése, ajánlása
Sütemények, italok ajánlása a vendégeknek, rendelések felvétele
Cukrászdai pultkiszolgálás és felszolgálás
Csomagolási eszközök, csomagolási technikák alkalmazása (sütemények, dísz torták, fagy- lalt, palackozott italok csomagolása)
Folyamatos áru- anyag- és eszközutánpótlás
- c) Pénzkezelési és adminisztrációs feladatok
Pénztárgépek, üzleti információs eszközök kezelése, működtetése
Pénzkezelés, nyugtaadási kötelezettség betartása, készpénz- vagy átutalásos számla kitöltése
Szállítólevelek, számlák, valamint az üzlet belső árumozgásának bizonylatolása
Megrendelések, ajánlatok, szigorú számadásra kötelezett bizonylatok

nyilvántartása Pénztárkönyv vezetése
Leltározás, visszáruk ellenőrzése, standolás

d) Zárás utáni teendők

A gépek üzemén kívül helyezése, a higiéniai előírások, HACCP, környezet- és munkavédelmi, valamint tűzrendészeti szabályok betartása, berendezések, eszközök összerakódása

Cukrászati munkaszervezés

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

Szakmai számítás (SzakSzám)

Iskola óraszám:

11. évfolyam: 1,5 óra/hét

12. évfolyam: 1,5 óra/hét

13. évfolyam: 2 óra/hét

Duális képző óraszám:-----

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló képes legyen az alapanyagok szakszerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudja számítani az adott termék anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudja tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képes legyen beépíteni a mindennapi munkavégzésébe.

Elsődleges feladat, hogy a tanulók felkészüljenek/felkészítsék a szakoktatók, a központi interaktív vizsgafeladatra. A központi interaktív vizsgafeladatra követelményét a hatályos KKK-ban találják (jelenleg hatályos v3 2023.11.21.).

A tantárgy témakörei

A központi interaktív vizsga ide vonatkozó témakörei:

- Jövedelmezőségi tábla elemzése
- Anyag-, eszközgazdálkodás
- Létszám- és bér-gazdálkodás
- Elszámoltatás
- Árképzés

Alap-, tömeg- és veszteségszámítás

Százalékszámítás, kerekítés szabályai

Mértékegység átváltások

Tömegszámítás

Anyaghányad-számítás

Veszteség- és tömegnövekedés számítás

Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása

Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez kiszámolja a raktárból vételezendő mennyiséget. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolja a rendelési mennyiséget.

Raktározás

Ismeri a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezeli, szakosított raktárakban helyezi el. Tevékenysége során tartja magát a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolja a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

Gazdálkodás a bevételekkel

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai

Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálati díj

Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása

Az árrés fogalma, szintmutatók

A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre, időtávokra bontása

Árképzés

Kialakítja egy adott termék árát, amihez alapul veszi a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesz beszerzési és eladási ár között. Érti az áfa szó jelentését, ismeri a tulajdonságait, tudja a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számol, majd kialakítja a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számol, csoportárat alakít ki, esetlegesen felárat kalkulál. Ismeri az ár és a bevétel kapcsolatát.

Készletgazdálkodás

Ismeri a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Érti a

nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudja állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számol. Meg tudja határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezi.

Jövedelmezőség

A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)

Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)

Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)

Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása

Az eredmény elemzése (eredményszint)

Elszámoltatás

Ki tudja mutatni a raktár és a termelési munkaterületek leltáreredményét. Képes értelmezni a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.

Üzleti menedzsment

Iskola óraszám:

11. évfolyam: 3 óra/hét

12. évfolyam: 4,5 óra/hét

13. évfolyam: 1 óra/hét

Duális képző óraszám:-----

Üzleti menedzsment altantárgyai

- Üzleti menedzsment
- Marketing és protokoll tantárgy

Az altantárgy tanításának fő célja

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

Megismerjék a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bérgazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjait. Munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretekre tegyenek szert. Tisztában legyenek a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákkal, az okindításának jogszabályi előírásaival.

Az altantárgy témakörei

A központi interaktív vizsga ide vonatkozó témakörei:

- Létszám- és bérgazdálkodás(elmélet)
- Bizonylatkezelés
- Vezetés a gyakorlatban
- Marketing
- Viselkedés és üzleti protokoll

Áruátvétel

Használja az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában van az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudja végezni azokat. Ismeri a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazza azokat. Különösen figyel a szavatossági idő betartására. Megállapítja az esetleges eltéréseket. Figyel a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszi a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

Árugazdálkodási szoftverek használata/Digitális ügyvitel

Felvezeti a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, megjelöli a kiadott termékeket, használni tudja az e-HACCP alkalmazást.

Kötelező adatszolgáltatás

Élelmiszer-és árukészletellenőrzése

Összegyűjti az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzi ezek meglétét a konyhán. A mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítja.

A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek

A bevétel bizonylatai, elszámoltatás

A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás

A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás

Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata

A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tételsztornó, számlasztornó, előlegszámla, előleg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás

Értékesítési szerződés

A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása

Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució

Pénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzügyi kiállítás)

Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai

Felszolgálati díj kifizetése

TIP kifizetése

Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borraló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása Az ártájékoztató eszközök.

Bizonylatolás

Ismeri a bizonylat fogalmát, érti a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük,

kiállításuk szerint csoportosítja. Biztos kézzel tölt ki készpénzfizetési, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítja. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudja helyezni, ismeri a célját, tartalmát. Ki tudja tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képző helyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készít, és átlátja ezek tartalmát.

Létszám-és bér-gazdálkodás (elmélet)

Álláshirdetések

Álláskereső: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás

Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása

Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréning

A munkaviszony létesítése és megszüntetése

A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai

Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás

A munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai

Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése

Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése

A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok

Munkakörök és szükséges

képzettségek Munkaköri leírások

A bérezés alapjai: bérelemek (alaphér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások)

Adózás (SZJA, járulékok, borraavaló és TIP speciális szabályozása)

A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre)

Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)

Vezetés a gyakorlatban

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

Vállalkozás indítása

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése

A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele) A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai vendéglátásban leggyakrabban előfordul

Marketing és protokoll altantárgy

Az altantárgy tanításának fő célja

A marketing témakör célja, hogy a tanuló megismerje a marketingtevékenység fogalomrendszerét, és a gyakorlatban is alkalmazni tudja az eszközeit. Tisztában legyen a marketinginformációs rendszer eszközeivel, annak érdekében, hogy a piaci környezetről megfelelő információkkal rendelkezzen. Képes legyen a vállalkozás céljainak megfogalmazására, tudjon az üzlet arculatának megfelelő (digitális) reklámeszközöket készíteni, eladást ösztönző promóciókat megvalósítani.

A protokoll témakör célja, hogy a tanuló megismerje a kommunikáció alapjait, gyakorlati alkalmazását, valamint elsajátítsa a viselkedéskultúra, illem alapszabályait. Kellő magabiztossággal és udvariasan tudjon kapcsolatot teremteni és tartani, kommunikálni a vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel. Ismerje az üzleti protokoll előírásait. Képes legyen arra, hogy ismereteit a mindennapi életben és a munkája során előforduló szituációkban alkalmazza.

Az altantárgy témakörei

Marketing

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat: Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjai Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák)

Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám)

Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.) Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban

ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok)

Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek)

Online elégedettség-visszajelző rendszerek

Kommunikáció a közösségi oldalakon:
netikett

A virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata Személyes eladás

Felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross-sell)

Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok

Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei Belső PR – szervezeti kultúra

A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat

Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés

Viselkedés és üzleti protokoll

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

A protokoll fogalma és értelmezése

Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.)

Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel

Köszönés (a négyes szabály értelmezése), kézfogás, egyéb köszönési formák, elkészítés

Tegeződés, magázódás

Kommunikáció telefonon

A bemutatás, bemutatkozás

szabályai Öltözködési szabályok (dress-code)

Ültetési rendek, ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai A kiszolgálás protokolláris sorrendje

A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai

A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete

Szabad órasáv tantárgyai

Portfólió készítése

Iskola óraszám:

11. évfolyam: ----

12. évfolyam: -----

13. évfolyam: 0,5 óra/hét

Duális képző óraszám:-----

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

Tartalma: Kötelezően tartalmazza a következő terület mindegyikére vonatkozóan elkészített dokumentumokat:

- A szakirányú oktatás során végzett legalább 4 cukrászati termékcsoporthoz egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételei, a vizsgázó által készített termékek bemutatása. Minden terméket képekkel kell illusztrálni.
- A tanuló szakmai rendezvényeken, versenyeken, kiállításokon versenyzőként vagy segítőként való részvételének bemutatása, dokumentálása. Minimum 3 rendezvény.
- Kedvenc szakterületen végzett munka képekkel történő bemutatása.
- 1 db önreflexiót tartalmazó dokumentum, mely értékeli saját fejlődését a képzés során.

A dokumentum tapasztalati szakmai összeggel záruljon.

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

Terjedelem: Minimum 12, maximum 15 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.

Élelmiszerismeret -élelmiszerbiztonság

Iskola óraszám:

11. évfolyam: 1 óra/hét

12. évfolyam: ----

13. évfolyam: ----

Duális képző óraszám:----

A tantárgy tanításának fő célja

Az élelmiszerismeret-élelmiszerbiztonság tantárgy célja a vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének a és fontosságának megismerése, a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása. A tanulók megismerik az élelmiszerbiztonsági alapfogalmakat, kialakítani a felelős magatartást, az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél.

A tantárgy témakörei:

Táplálkozási ismeretek

Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése

Emésztés, tápanyag felszívódás

Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete

Élelmiszerek tápértékének megőrzése:

Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra

Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások

Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások

Befejező műveletek

Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

Környezetvédelmi ismeretek

Hulladékkezelés

Fogyasztóvédelem

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme

Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme

Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása

Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog

Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseléséhez fogyasztói részvétellel

Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek

Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek

Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviselői szervezetek

Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai

Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése

Jegyzőkönyv kitöltése

Válaszadás határideje a bejegyzésre

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama

Élelmiszerek csoportjai

- Alap ízeket befolyásoló anyagok
- Fűszerek

- Tej és termékeinek
- Tojás
- Malomipari termékek
- Sütőipari termékek jellemzése
- Zsiradékok
- Édesipari termékek
- Kényelmi anyagok
- Zöldségek
- Gyümölcsök
- Adalékanyagok

Édesipari termékek

Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása

Csokoládétermékek, (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása összetétele felhasználása

Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása

Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata

Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása

Kényelmi anyagok:

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

Higiénia

Személyi higiénia

Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei

Vendéglátó üzletek kialakításának feltételei

Élelmiszerbiztonsági alaphfogalmak

Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás

Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok.

Jogszabályi háttér

Szakképzési tv. 2019.LXXX. törvény a szakképzésről

12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról

Képzési és Kimeneti Követelmények (KKK)

2012. évi I. törvény a munka törvénykönyvéről