

SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

AZ „A” KÉPZÉSI KÖRBE TARTOZÓ KÉPZÉSI PROGRAM ELŐZETES SZAKÉRTŐI MINŐSÍTÉSÉRŐL

INTÉZMÉNY NEVE:	MÁTÉSZALKAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM
SZÉKHELYE, CÍME:	4700 MÁTÉSZALKA, KÖLCSEY UTCA 12.
A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE AZONOSÍTÓ SZÁMA:	34 811 01 CUKRÁSZ

A KÉPZÉSI PROGRAM TANANYAGEGYSÉGEINEK BEMUTATÁSA

Azonosító	A követelménymodul neve	Elmélet	Gyakorlat	Összesen
10044-12	Élelmiszer, fogyasztóvédelem	35 óra	30 óra	65 óra
10045-12	Gazdálkodás	45 óra	22 óra	67 óra
10046-12	Szakmai idegen nyelv	30 óra	30 óra	60 óra
10043-12	Cukrászati termékkészítés	82 óra	590 óra	672 óra
11497-12	Foglalkoztatás I.	60 óra	-	60 óra
11499-12	Foglalkoztatás II.	18 óra	-	18 óra
11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság	18 óra	-	18 óra
	Összesen:	288 óra	672 óra	960 óra
Az elmélet és a gyakorlat aránya:		30 %	70 %	100 %

A SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNYT KÉSZÍTETTE:	VÁRADI ISTVÁNNÉ
Ajánlási lista nyilvántartásba vételi száma:	A-296/2014
Programszakértők nyilvántartási száma :	P-192/2014
A szakvélemény készítésének időpontja :	2016. április 5.

Felelősségem tudatában kijelentem, hogy szerepelek a Felnőttképzési Szakértői Bizottság által vezetett ajánlási listán.

A képzési program megfelel a 2013. évi LXXVII. Fktv. 1. § (2) bekezdés a) pontja szerinti képzési kör esetén a szakképesítés	igen
--	-------------

szakmai és vizsgakövetelményében vagy az iskolai rendszerben is oktatható szakképesítések esetében a vonatkozó kerettanterv (a továbbiakban: kerettanterv) tartalmi követelményei alapján meghatározott előírásoknak.	
A szakképesítés megnevezése és OKJ száma pontos, a jogszabályi előírásoknak megfelelő.	igen
A szakképesítés oktatható az iskolarendszeren kívül.	igen
A képzési program tartalmazza a képzés formájának meghatározását.	igen
A képzési program óraszámában összhangban van az OKJ-ban meghatározott minimális illetve maximális órásszámmal.	igen
Az elméleti és gyakorlati képzési idő aránya megegyezik a vonatkozó SZVK által előírtakkal.	igen
A képzésbe való bekapcsolódás feltételeit a vonatkozó SZVK által előírtakkal megfelelően tartalmazza.	igen
A képzési program tartalmazza a képzés célját és célcsoportját.	igen
Részletesen meghatározza a tananyagegységeket, annak célját, tartalmát, terjedelmét, az elmélet és gyakorlat órásszámát.	igen
A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetőek a programban megjelölt kompetenciák.	igen
A jogszabályban előírtaknak megfelelően meghatározza a maximális csoportlétszámot.	igen
Tartalmazza a képzésben résztvevők teljesítményét értékelő rendszer leírását. A modulzáró és a szakmai vizsga formáját, eredményességének feltételeit, dokumentálásának módját.	igen
Tartalmazza a képzéshez szükséges személyi és tárgyi feltételek leírását és annak biztosításának módját.	igen
A képzési program tartalmazza a képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételeit, az igazolás formáját.	igen

Összesített szakértői vélemény

A képzési programot áttanulmányoztam, a fentiek alapján felnőttképzési tevékenység folytatására alkalmasnak minősítem.

..... Bárdi János

Szakértő aláírása

MÁTÉSZALKAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM

4700 MÁTÉSZALKA, KÖLCSEY UTCA 12.

KÉPZÉSI PROGRAM

„A” képzési kör

1. A képzési program

1.1.	Szakképesítés megnevezése	Cukrász
1.2.	A szakképesítés azonosító száma	34 811 01
1.3.	Szakmai, vagy nyelvi programkövetelmény azonosítója	---
1.4.	Engedély megszerzését követően a nyilvántartásba-vételi szám	
1.5.	A képzési program célja	<p>A szakképesítés munkaterületéhez tartozó legjellemzőbb munkakörök, foglalkozások betöltéséhez szükséges kompetenciák elsajátítása.</p> <p>A tudás elsajátítás leghatékonyabb módszereinek megismerése.</p> <p>A 7. pontban szereplő tananyagegységek tartalmának ismeret, illetve készség szinten történő elsajátítása, amelyek birtokában a képzést sikeresen befejező a munkakörét szakszerűen el tudja látni.</p> <p>A kis- és középvállalkozások munkaerő piaci igényének folyamatos kielégítése, az adott szakterületen elhelyezkedési lehetőség biztosítása.</p> <p>Olyan szakemberek képzése, akik alkalmasak cukrászdában, cukrásztermelőben, fagyaltozóban termelő és értékesítő tevékenységet végezni.</p> <p>Betartják az élelmiszerhigiéniai előírásokat.</p>

A szakértő aláírása:

Bárándi János

1.6.	A képzési program célcsoportja	<p>A képzés célcsoportját alkotják, akik megfelelnek a programba való bekapcsolódás feltételeinek, érdeklődnek a vendéglátás szakterület iránt valamint a szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörökben kívánnak elhelyezkedni.</p> <p>Szeretnének a korszerű táplálkozás követelményeinek megfelelni, szeretnék elsajátítani a cukrászati termékkészítés új irányzatait, megismerni az egészséges alapanyagokat és termékkészítési technológiákat.</p> <p>A képzés lehetőséget ad a munkaerő-piacról kiszorult, hátrányos helyzetű álláskeresőknél, pályamódosítóknak, munkanélkülieknek és második szakmát szerzőknek is.</p>
1.7.	A szakmai és vizsgakövetelményeket kiadó rendelet	27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet

A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A cukrász szakember a cukrászatban, cukrászüzemben, fagylaltozóban a termelési tevékenységeket végzi, felelős a technológiai, higiéniai, munkavédelmi szabályok betartásáért.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- saját munkáját megszervezni,
- élelmiszer előállítás higiéniai alapkövetelményeinek betartásával korszerű táplálkozáshoz mindjobban igazodó cukrászati terméket készíteni,
- cukrásztechnológiai alpműveleteket végezni,
- cukorkészítményeket előállítani,
- bevonó anyagokat készíteni, felhasználni,
- cukrászati félkész- és késztermékeket és bevonóanyagot készíteni,
- uzsonnasüteményeket készíteni,
- kikészített süteményeket készíteni,
- fagylaltokat készíteni,
- bonbonokat készíteni,
- alkalmi díszmunkákat a vendég kérésének megfelelően elkészíteni.

2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

2.1.	Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat.
2.2.	Munkájához alkalmazza az eszközöket, berendezéseket, gépeket.
2.3.	A munkavédelmi szakemberrel, munkavédelmi képviselővel együttműködve részt vesz a munkavédelmi feladatok ellátásában.
2.4.	Felméri és összekészíti a szükséges anyagokat, eszközöket.
2.5.	Cukrásztechnológiai alpműveleteket végez.
2.6.	Cukrászati félkész termékeket készít.
2.7.	Cukorkészítményeket főz, olvaszt.

2.8.	Töltelékeket főz, forráz, resztel, kever, habbá ver.
2.9.	Gyümölcsöket tartósít.
2.10.	Bevonóanyagokat melegít, hígít, temperál, készít.
2.11.	Tésztákat gyúr, hajtogat, resztel, kever, felver, hengerel, pihentet.
2.12.	Tésztákat ken, nyújt, alakít és kisüt
2.13.	Cukrászati késztermékeket készít.
2.14.	Uzsonnasüteményeket készít.
2.15.	Teasüteményeket készít.
2.16.	Kikészített süteményeket készít.
2.17.	Eredeti technológiával készíti a hagyományőrző magyar cukrászati termékeket.
2.18.	Díszít, alkalmi dísztortákat készít.
2.19.	Különleges cukrászati termékeket készít.
2.20.	Fagylaltot, fagylaltkeveréket készít, főz, fagyaszt, fagylaltkelyhet készít.
2.21.	Parfékat készít.
2.22.	Pohárkrémeket készít.
2.23.	Tányérdesszerteket készít.
2.24.	Bonbonokat készít.
2.25.	Munkaszervezési feladatokat végez.
2.26.	Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket.
2.27.	Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét.
2.28.	Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat.
2.29.	Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot.
2.30.	Választékot állít össze, árlapot készít.
2.31.	Kiszámítja az ételek tápanyag- és energiatartalmát.
2.32.	Figyelemmel kíséri az árukészletet.
2.33.	Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel.
2.34.	SZAKMAI KÉSZSÉGEK:
	<ul style="list-style-type: none"> - Gazdálkodás <ul style="list-style-type: none"> - Olvasott szakmai szöveg megértése - Szakmai nyelvű íráskészség - Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése - Szakmai nyelvű beszéd-készség - Elemi számolási készség
	<ul style="list-style-type: none"> - Élelmiszer, fogyasztóvédelem: <ul style="list-style-type: none"> - Olvasott szakmai szöveg megértése - Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése - Szakmai nyelvű beszéd-készség

	<ul style="list-style-type: none"> - Szakmai idegen nyelv: <ul style="list-style-type: none"> - Idegen nyelvű beszédképesség - Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése - Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése - Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése - Elemi számolási készség idegen nyelven
	<ul style="list-style-type: none"> - Cukrászati termékkészítés <ul style="list-style-type: none"> - Kézírás - Olvasott szakmai szöveg megértése - Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése - Szakmai nyelvű beszédképesség - Elemi számolási készség
	<ul style="list-style-type: none"> - Foglalkoztatás I. <ul style="list-style-type: none"> - Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven - Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, azokra reagálás egyszerű mondatokban - Foglalkoztatás II. <ul style="list-style-type: none"> - Köznyelvi olvasott szöveg megértése - Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban - Elemi szintű számítógép-használat - Információforrások kezelése
	<ul style="list-style-type: none"> - Munkahelyi egészség és biztonság <ul style="list-style-type: none"> - Információforrások kezelése - Biztonsági szín- és alakjelek
2.35.	SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK:
	<ul style="list-style-type: none"> - Gazdálkodás: <ul style="list-style-type: none"> - Önállóság - Szorgalom, igyekezet
	<ul style="list-style-type: none"> - Élelmiszer, fogyasztóvédelem: <ul style="list-style-type: none"> - Pontosság - Felelősségtudat
	<ul style="list-style-type: none"> - Szakmai idegen nyelv: <ul style="list-style-type: none"> - Szorgalom, igyekezet - Fejlődőképesség, önfejlesztés
	<ul style="list-style-type: none"> - Cukrászati termékkészítés <ul style="list-style-type: none"> - Állóképesség - Mozgáskoordináció (testi ügyesség) - Kézügyesség
	<ul style="list-style-type: none"> - Foglalkoztatás I. <ul style="list-style-type: none"> - Fejlődőképesség, önfejlesztés - Foglalkoztatás II. <ul style="list-style-type: none"> - Önfejlesztés - Szervezőképesség
	<ul style="list-style-type: none"> - Munkahelyi egészség és biztonság <ul style="list-style-type: none"> - Felelősségtudat - Szabálykövetés - Döntésképeség

2.36.	TÁRSAS KOMPETENCIÁK:
	- Gazdálkodás: - Közérthetőség
	- Élelmiszer, fogyasztóvédelem - Határozottság
	- Szakmai idegen nyelv: - Határozottság - Kapcsolatteremtő készség
	- Cukrászati termékkészítés - Motiválhatóság - Irányíthatóság - Együttműködés
	- Foglalkoztatás I. - Nyelvi magabiztosság - Kapcsolatteremtő képesség - Foglalkoztatás II. - Kapcsolatteremtő képesség - Határozottság
	- Munkahelyi egészség és biztonság - Visszacsatolási készség - Irányíthatóság - Irányítási készség
2.37.	MÓDSZER KOMPETENCIÁK:
	- Gazdálkodás - Tervezési képesség - Rendszerező képesség - Áttekintő képesség
	- Élelmiszer, fogyasztóvédelem - Rendszerező képesség - Problémamegoldás, hibaelhárítás
	- Szakmai idegen nyelv: - Logikus gondolkodás - Gyakorlatias feladatértelmezés
	- Cukrászati termékkészítés - Áttekintő képesség - A környezet tisztántartása - Problémamegoldás, hibaelhárítás
	- Foglalkoztatás I. - Információgyűjtés - Analitikus gondolkodás - Foglalkoztatás II. - Logikus gondolkodás - Információgyűjtés
	- Munkahelyi egészség és biztonság - Rendszerező képesség - Körültekintés, elővigyázatosság - Helyzetfelismerés

3. A programba való bekapcsolódás feltételei

3.1.	Iskolai végzettség	Alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában : a képzés megkezdhető a 27/2012.(VIII. 27.) NGM rendelet 3. számú mellékletében a Vendéglátás- turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.
3.2.	Előírt gyakorlat	Nem szükséges
3.3.	Egészségügyi alkalmasság	Szükségesek
3.4.	Előzetesen elvárt ismeretek	Nem szükséges
3.5.	Egyéb feltételek	Nem szükséges
3.6.	Szakmai végzettség	Nem szükséges
3.7.	Pályaalkalmassági követelmények:	Szükségesek
3.8.	Egyéb feltételek	Tankötelezettségét teljesítette.

4. A programban való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	A résztvevők által aláírt jelenléti ív, haladási napló.
4.2.	Megengedett hiányzás	A képzési órák 20 %-a.
4.3.	Egyéb feltételek	---

5. Tervezett képzési idő

5.1.	Elméleti órák száma	288 óra	30%
5.2.	Gyakorlati órák száma	672 óra	70%
5.3.	Összes óraszám	960 óra	

6. A képzés formájának (egyéni felkészítés, vagy csoportos képzés, vagy távoktatás) meghatározása

6.1.	A képzés formája	csoportos képzés
------	------------------	------------------

7. A tananyagegységek

Azonosító	A követelménymodul neve	Elmélet	Gyakorlat	Összesen
10044-12	Élelmiszer, fogyasztóvédelem	35 óra	30 óra	65 óra
10045-12	Gazdálkodás	45 óra	22 óra	67 óra

10046-12	Szakmai idegen nyelv	30 óra	30 óra	60 óra
10043-12	Cukrászati termékkészítés	82 óra	590 óra	672 óra
11497-12	Foglalkoztatás I.	60 óra	-	60 óra
11499-12	Foglalkoztatás II.	18 óra	-	18 óra
11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság	18 óra	-	18 óra
	Összesen:	288 óra	672 óra	960 óra
Az elmélet és a gyakorlat aránya:		30 %	70 %	100 %
	A tananyagegység megnevezése			
7.1.	10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem			
7.2.	10045-12 Gazdálkodás			
7.3.	10046-12 Szakmai idegen nyelv			
7.4.	10043-12 Cukrászati termékkészítés			
7.5.	11497-12 Foglalkoztatás I.			
7.6.	11499-12 Foglalkoztatás II.			
7.7.	11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság			

7.1. Tananyagegység

7.1.1.	Megnevezése	10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem
7.1.2.	Célja	<p>Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása.</p> <p>A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei és a működéssel kapcsolatos fogyasztóvédelmi és HACCP szabályok elméleti hátterének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása.</p>
		<p>A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása.</p> <p>A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása.</p>

7.1.3.	Tartalma	<p>Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése</p> <p>Az élelmiszerek fogalma.</p> <p>Az élelmiszerek árujellemzői és forgalmazásuk feltételei.</p> <p>Táplálkozás jelentősége.</p> <p>Az élelmiszereket felépítő anyagok: víz, fehérjék, zsiradékok és zsírszerű anyagok, szénhidrátok, vitaminok, ásványi anyagok, adalékanyagok.</p> <p>Emésztés, tápanyag felszívódás.</p>
		<p>Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete.</p> <p>Élelmiszerek tápértékének megőrzése.</p> <p>Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra.</p> <p>Az élelmiszerek feldolgozása folyamán bekövetkező változások.</p> <p>Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei.</p>
		<p>Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége.</p> <p>Az élelmiszerek romlása.</p> <p>A tartósítás fogalma.</p> <p>Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei.</p> <p>Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei.</p> <p>Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei.</p> <p>Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei.</p>
		<p>Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei</p> <p>Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei.</p> <p>Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei.</p> <p>A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma.</p> <p>Bejáratok kialakításának követelményei.</p> <p>Raktárak kialakításának követelményei.</p> <p>Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei.</p> <p>Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei.</p> <p>Mosogatók kialakításának követelményei.</p> <p>Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei.</p> <p>Személyi higiénia.</p> <p>Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása.</p> <p>Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei.</p> <p>Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek.</p>

	<p>Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei. Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei. Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai. Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai. 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.</p>
	<p>Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek. Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek. Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti szervezetek. Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai. Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése. Jegyzőkönyv kitöltése.</p>
	<p>Válaszadás határideje a bejegyzésre. Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei. Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama. Szavatosság és jótállás helytállási bizonyítási kötelezettségei.</p>
	<p>Növényi eredetű élelmiszerek Növényi eredetű zsiradékok jellemzése és felhasználása. Zsírok, olajok fogalom-meghatározása. A növényi olajok, zsírok jellemzői, alapanyagai, előállításuk fő lépcsői. Az állati eredetű zsírok jellemzői, előállításuk. Zsírok-olajok minőségértékelésének szempontjai. A termékcsoport áruinak minőségmegőrzése. Zöldségek jellemzése és felhasználása. A gyümölcs- és zöldségárak árarendszere. A gyümölcs- és zöldségárak árutulajdonosságai. Gyümölcsfajták jellemző árutulajdonosságai. Zöldségfajták jellemző árutulajdonosságai. Gyümölcs- és zöldségárak minőségmegőrzése, forgalmazásuk szabályai. Gyümölcsök jellemzése és felhasználása.</p>

		<p>Állati eredetű élelmiszerek</p> <p>Állati eredetű zsiradékok (vaj, sertészsír, baromfiszír, háj, tepertő, állati eredetű olajok) jellemzése felhasználása.</p> <p>Tej, tejkészítmények, tejtermékek jellemzése, felhasználása (tej, túró, joghurt, sajt, vaj, ízesített tejkészítmények, tejkonzervek, sűrített tej, stb.). A tej és tejkészítmények, tejtermékek tárolása, eltarthatósága, vendéglátó ipari felhasználása.</p> <p>Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei. A tojás tárolása, eltarthatósága vendéglátó ipari felhasználása.</p> <p>Hús, húsipari termékek jellemzése, táplálkozási jelentősége, felhasználása. Tartós és nem tartós húsipari termékek, darabos áruk, vörös áruk, pácolt, főtt, füstölt, szárított készítmények. A húsipari termékek eltarthatósága, tárolása és vendéglátó ipari felhasználása.</p> <p>A hús-feldolgozóipar nyersanyagai.</p> <p>Alapanyagok, segéd- és járulékos anyagok.</p> <p>Hús-feldolgozóipari műveletek.</p> <p>A hús-feldolgozóipar termékeinek jellemzése és csoportosítása, minőségi követelményei.</p>
		<p>Töltelékes áruk: hőkezeléssel és hőkezelés nélkül készült töltelékes áruk.</p> <p>Darabos húskészítmények.</p> <p>Étkezési szalonnák.</p> <p>Húskonzervek.</p> <p>A hal-feldolgozóipar termékei.</p> <p>Halkonzervek.</p> <p>Baromfiipari termékek, vágott baromfik jellemzése, táplálkozási jelentősége, felhasználása. A háziszárnyasok (tyúk, liba, kacsza, pulyka, stb.) feldolgozása.</p>
		<p>A baromfihúsból készült húsipari termékek, tárolása, eltarthatósága.</p> <p>Vadak jellemzése felhasználása. A vadhúsok táplálkozási jelentősége. A vadhúsok kezelése, feldolgozása. A vadak csoportosítása.</p>
		<p>Halak és hidegvérűek jellemzése felhasználása.</p> <p>Egyéb hidegvérű állatok jellemzése, táplálkozási jelentősége, felhasználása. Halak, puhatestűek, rákok, kagylók, étkezési csigák.</p> <p>Édesítőszeres és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk</p> <p>Természetes édesítőszeres jellemzése és felhasználása.</p> <p>Mesterséges édesítőszeres jellemzése és felhasználása.</p> <p>Kakaópor jellemzése és felhasználása.</p>

		<p>Csokoládétermékek és bevonómasszák jellemzése és felhasználása.</p> <p>Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, kávé felhasználása.</p> <p>Teafajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása.</p> <p>Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók</p> <p>Fűszerek jellemzése és felhasználása.</p> <p>Ízesítőanyagok, só és ecet jellemzése, felhasználása.</p> <p>Adalékanyagok jellemzése és felhasználása.</p> <p>Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása.</p> <p>Italok</p> <p>Alkoholtartalmú italok jellemzése és felhasználása.</p> <p>Alkoholmentes italok.</p> <p>Természetes vizek, ásványvizek, gyógyvizek fogalma, biológiai hatása, szerepük a kereskedelemben.</p> <p>Gyümölcs- és zöldséglevek, szörpök (élettani hatásuk, alapanyagaik, minőségi követelmények).</p> <p>Szénsavas üdítőitalok (táplálkozástani hatásuk, kereskedelmi jelentőségük, minőségi követelményeik, minőségmegőrzés időtartama).</p>
		<p>Alkoholtartalmú italok.</p> <p>Az alkohol élettani hatásának ismertetése.</p> <p>A kulturált alkoholfogyasztás szabályai.</p> <p>Hazánk borvidékei.</p> <p>A borok.</p> <p>A borok fogalma, jellemzése, készítése, kezelése és gondozása, palackozása, tárolása.</p> <p>Minőséget meghatározó tényezők.</p> <p>A borok típusai.</p> <p>Természetes borok.</p> <p>Likőrborok.</p>
		<p>Szénsavas borok.</p> <p>A pezsgő gyártása, minőségi jellemzői, fajtái, minőségi követelmények, érzékszervi tulajdonságai, választéka, palacktípusa.</p>
		<p>A sör (jellemzése, készítése, minőségét meghatározó tényezők).</p> <p>Sörök fő típusa, forgalomba hozatala.</p> <p>Szeszipari készítmények (jellemzése, készítése, minőségi követelménye, kereskedelmi jelentősége).</p> <p>Alkoholmentes italok jellemzése és felhasználása.</p>
7.1.4.	Terjedelme	65 óra
7.1.5.	Elméleti órák száma	35 óra

7.1.6.	Gyakorlati órák száma	30 óra
7.1.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A írásbeli modulzáró ismeretek eredményes – minimum 51%-os – teljesítése.

7.2. Tananyagegység

7.2.1.	Megnevezése	10045-12 Gazdálkodás
7.2.2.	Célja	<p>A gazdaság alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése.</p> <p>A munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretek megszerzése.</p> <p>A vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése.</p> <p>A vendéglátásra jellemző munkaerő-gazdálkodási feladatok meghatározása.</p> <p>Alapvető adózási ismeretek elsajátítása. A vendéglátás főtevékenységeinek, üzletköreinek megismerése. A vendéglátásban alkalmazandó kommunikációs és marketing elemek elsajátítása.</p> <p>Alapvető statisztikai, árképzési, jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása.</p> <p>Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése. Vendéglátó üzletek bevételeinek, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése.</p> <p>Optimális készlet kialakításához szükséges számolási ismeretek elsajátítása.</p> <p>Bevétel, eredmény, költség tervezése, elemzése mutatószámok, viszonyszámok segítségével. Optimális létszám és bér-gazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása.</p>
7.2.3.	Tartalma	<p>Viselkedéskultúra, kommunikáció</p> <p>A kommunikáció fogalma, folyamata, elemei, formái, csatornái, módjai (verbális, non-verbális).</p> <p>Embertípusok, személyiség típusok (Szangvinikus, kolerikus, melankolikus, flegmatikus).</p> <p>Szóbeli kommunikáció (kapcsolatfelvétel: köszönés, megszólítás, bemutatkozás, bemutatás, kapcsolattartás: beszélgetés, ismertetés, kapcsolat lezárása: elköszönés).</p> <p>Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya).</p> <p>Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő).</p>

		<p>A gazdálkodás elemei, a piac A gazdálkodás alapfogalmai. A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás). Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség). Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok). A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő). A piac történeti áttekintése (tisztá piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság). A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár). A piaci verseny (feltételei), korunk piaci helyzete.</p>
		<p>A vendéglátás fogalma, főtevékenységei A vendéglátás fogalma. A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban. A vendéglátás feladata. A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai). A vendéglátás fő- és melléktevékenységei: Beszerzés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző árurendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árurendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglалások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, HACCP minősítés, hűtőlánc). Szerződéskötés, árurendelés. Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földes-áru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak). Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai). Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap, ártájékoztató, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás). Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai). Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok).</p>

		<p>Üzletkörök és üzlettípusok. Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek</p> <p>Vendéglátás üzemei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem-üzlet-üzlethálózat fogalma).</p> <p>Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek).</p> <p>Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások).</p> <p>A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezései).</p> <p>A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek.</p> <p>Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei.</p> <p>Munkaköri leírás célja, tartalma.</p> <p>Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei.</p> <p>Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér).</p> <p>Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas).</p> <p>Bérezési formák (minimálbér, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák).</p> <p>Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai.</p>
		<p>A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Adózási ismeretek</p> <p>A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás).</p> <p>Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT).</p> <p>Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV).</p> <p>Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói.</p> <p>Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA).</p> <p>Marketing a vendéglátásban</p> <p>A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai.</p> <p>A marketingtevékenység részfolyamatai (piacszegmentálás és a piaci csoportok jellemzői, a piackutatás módjai és azok jellemzői, a marketing-mix elemei és jellemzői, végrehajtás és ellenőrzés).</p>

		<p>A marketingkommunikáció eszközei: reklám (feladata, célja, formái, fogalma, a reklámüzenet, a reklámeszköz fogalma és csoportjai, a reklámhordozó fogalma és csoportjai, a vendéglátásban alkalmazott üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök és reklámhordozók). Személyes eladás (fogalma, jellemzői), közönségkapcsolatok (fogalma, feladatai, fajtái), eladásösztönzés (fogalma, eszközei), egyéb piacbefolyásoló eszközök.</p>
		<p>Ügyvitel a vendéglátásban Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői. Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás. Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve). Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás foglalmi (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív). Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás.</p>
		<p>Viszonyszámok Százalékszámítás, kerekítés szabályai. Statisztikai ábrázolási módok (kördiagram, oszlopdiagram, idősor...), statisztikai táblázatok. Megoszlási viszonyszám. Bázis- és láncviszonyszám. Dinamikus viszonyszám. Tervfeladat- és tervteljesítési viszonyszám. Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás Mértékegység átváltások. Alapfogalmak (bruttó súly, tárasúly, nettó súly). Energia- és tápérték táblázat. Anyaghányad-számítás. Tömegszámítás. Veszteség- és tömegnövekedés számítás.</p>
		<p>Létszám- és bérgazdálkodás Átlaglétszám számítása. Munkabér költség, bérköltség közterhekkal kiszámítása. Termelékenység számítása. Átlagbér számítása. Bérszínvonal, bérszínvonal közterhekkal. Árképzés</p>

		<p>Árkialakítás szempontjai. Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs). ÁFA számítás. Árképzés, árkialakítás. Árengedmény- és felárszámítás. Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs).</p>
		<p>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 (eredmény szint). Készletgazdálkodás Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag). Áruforgalmi mérleg sor alkalmazása. Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokba és fordulatokban). Elszámoltatás Leltárhány, többlet értelmezése. Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése. Raktár elszámoltatása. Termelés elszámoltatása. Értékesítés elszámoltatása.</p>
7.2.4.	Terjedelme	67 óra
7.2.5.	Elméleti órák száma	45 óra
7.2.6.	Gyakorlati órák száma	22 óra
7.2.7.	A tananyag egység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Az írásbeli modulzáró ismeretek eredményes – minimum 51%-os – teljesítése.

7.3. Tananyag egység

7.3.1.	Megnevezése	Szakmai idegen nyelv
7.3.2.	Célja	A vendéglátásban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása. Különböző ételkészítési, cukrászati technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása. A

		vendéglátás termelésben, értékesítésben jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése.
7.3.3.	Tartalma	<p>Szakmai kifejezések Gasztronómia nyersanyagai. Cukrászkészítmények megnevezései. Ételek megnevezései. Italok megnevezései. Vendéglátó ipari egységek és helyiségeik. Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései. Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések. Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések. Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.</p> <p>Szakmai technológiák Cukrászati technológiák. Ételkészítési technológiák. Italok készítése, felszolgálás folyamatai.</p> <p>Szakmai szituációk Kommunikáció a munkatársakkal. Etikett, protokoll alkalmazása. Kommunikáció a vendégekkel. Vendégek fogadása. Ajánlás idegen nyelven. Rendelésfelvétel idegen nyelven. Panaszkezelés.</p>
7.3.4.	Terjedelme	60 óra
7.3.5.	Elméleti órák száma	30 óra
7.3.6.	Gyakorlati órák száma	30 óra
7.3.7.	A tananyag egység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A szóbeli modulzáró ismeretek eredményes – minimum 51%-os – teljesítése.

7.4. Tananyag egység

7.4.1.	Megnevezése	10043-12 Cukrászati termék-készítés
7.4.2.	Célja	<p>A cukrász szakmához szükséges elméleti alapok elsajátítása, amely magában foglalja a különféle nyersanyagokat, alapműveleteket, technológiákat és készítményeket. Az itt megszerzett tudás stabil alapot biztosít a gyakorlati munkához.</p> <p>Az esztétikai érzék formálása különböző díszítési lehetőségeken keresztül. Színek alkalmazásának,</p>

		<p>összhangjának, harmóniájának, színkeverési lehetőségeinek megismerése. Sütemények, díztorták, tányérdesszertek tervezésének rajzos elsajátítása.</p> <p>Kiscsoportos foglalkozás keretében kerüljenek elsajátításra a különböző mozdulatok, alpműveletek, technológiák, készítmények. Megismerésre kerüljenek az egyes nyersanyagok, az elméletben tanultakra gyakorlati tapasztalat épüljön.</p> <p>Üzemi körülmények között végezve rögzüljenek a különböző mozdulatok, alpműveletek, technológiák, készítmények. A már ismert nyersanyagok felhasználási tulajdonságai, lehetőségei, velük szemben alkalmazható eljárások, technológiák elmélyüljenek.</p>
7.4.3.	Tartalma	<p>Cukrászat</p> <p>Cukrászműhely, gépek, berendezések, eszközök</p> <p>Cukrászüzemi ismeretek:</p> <p>Raktárak, előkészítő helyiségek, cukrászműhely, mosogatók, expedáló helyiség, szociális helyiségek, irodák bemutatása.</p> <p>A cukrász szakma tárgyi feltételei.</p> <p>Cukrászüzem berendezései: (bútorzat, sütő és hőközlő-berendezések - tűzhelyek, zsámolyok, sütők, mikrohullámú melegítő, csokoládémelegítő, temperáló, krémfőző gépek - és hűtőberendezések működése, alkalmazása.</p> <p>Cukrászüzem gépei: előkészítő műveletek gépei (mérlegek, szitáló, aprító gépek), félkész termékeket előállító és feldolgozógépek (dagasztógép, tésztanyújtó, univerzális konyhagép, hengergép, fondantgép, habfúvó) összeállítása, működése, alkalmazása.</p> <p>Munkaeszközök csoportosítása, alkalmazása.</p> <p>A cukrász szakma munkavédelmi előírásai:</p> <p>Cukrászüzem kialakításának, technológiai folyamatainak, berendezéseinek, gépeinek, eszközeinek munkavédelmi előírásai.</p> <p>Cukrász szakma higiéniai követelményei.</p> <p>A cukrászati termék előállításának kritikus pontjai.</p> <p>Személyi higiéniai követelmények.</p> <p>A cukrászati termék-előállítási folyamatok alapkövetelményei, beszerzés, anyagátvétel, tárolás, előkészítő műveletek, termékkészítés, terméktárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjai.</p> <p>A cukrász műhely higiéniaja.</p> <p>Kritikus pontok ellenőrzése.</p> <p>Cukrászati nyersanyagok, előkészítő és alpműveletek</p> <p>Cukrásztechnológiai alpműveletek és termékcsoportok bemutatása.</p> <p>Előkészítő műveletek, anyagok, eszközök, gépek előkészítése.</p>

		<p>Cukrászati félkész termékek előállítása, cukorkészítmények, töltelékek, bevonóanyagok, gyümölcsstartósítás jellemzése, tészták készítése, lazítása, sütési eljárással készült félkész termékek jellemzése, tészták sütésének általános jellemzői, sütés utáni műveletek.</p> <p>Cukrászati késztermékcsoporthok jellemzése, uzsonnasütemények, kikészített sütemények előállítása, kikészítés műveletei, teasütemények, bonbonok, tányérdesszertek, hidegcukrászati készítmények, diétás, cukrászati termékek jellemzése.</p> <p>Cukrászati félkész termékek, cukorkészítmények</p> <p>Cukorkészítmények.</p> <p>Főzött cukorkészítmények.</p> <p>Cukorfőzet készítés nyersanyagai, lépései, tisztasági előírásai.</p> <p>Hígító cukoroldat, fondán, tojáshabos készítmények cukoroldata, karamell előállításának módszerei, felhasználása.</p> <p>Hőmérsékletmérés, kézi próbák jellemzése, sűrűségmérés követelményei.</p> <p>Olvasztott cukorkészítmények, dobos cukor, grillázs (kemény és puha), cukorfesték előállítása, felhasználása.</p> <p>Cukorkészítmények előállításának balesetvédelmi előírásai.</p> <p>Töltelékek.</p> <p>Édes töltelékek, gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínkrémek, egyéb töltelékek anyagai, készítési módja, felhasználása.</p> <p>Sós töltelékek, kisült és nyers tésztába tölthető sós töltelékek nyersanyagai, összetétele, készítési módja, felhasználása.</p> <p>Töltelékészítés műveleteinek, gépeinek balesetvédelmi előírásai.</p> <p>Bevonó anyagok.</p> <p>Fondán melegítése, hígítása, fondán felhasználási területei.</p> <p>Csokoládé olvasztása, temperálása, temperálás célja, temperálási módszerek, ét-, tej- és fehér csokoládé temperálási hőmérsékletei, ét-, tej- és fehér csokoládé felhasználási területei.</p> <p>Bevonómassza olvasztása, hígítása, ét, tej és fehér felhasználási területe.</p> <p>Zselékészítés módszerei, felhasználási területei.</p> <p>Gyümölcsstartósítás.</p> <p>Romlás megakadályozása.</p> <p>Tartósítási eljárások, gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastagcukorban tartósítás, alkoholban tartósítás jellemzése, tartós gyümölcskészítmények felhasználási területei.</p> <p>Cukrászati tészták</p>
--	--	--

		<p>Tészták, készítése és feldolgozott, kisült félkész termékei. Élesztős tészták.</p> <p>Biológiai lazítás közben lejátszódó kémiai folyamatok, élesztős tészták csoportosítása, közvetett tésztakészítés, közvetlen tésztakészítés, hideg tésztavezetés jellemzése. Gyúrt, kevert, hajtogatott, omlós, élesztős tésztafajták jellemzése, fajtái, felhasználási lehetőségei.</p> <p>Omlós tészták.</p> <p>Zsiradékkal történő lazítás, omlós tészták csoportosítása, jellemzése, tésztahibák, megelőzésük, kijavításuk.</p> <p>Gyúrt, omlós tészták, sárga-, barna-, kakaós-, angol-, fehér- és sós linzer tészták készítése, felhasználási lehetőségei, gyúrt omlós tésztafajták feldolgozott, kisült félkész termékei, sütési hőfokok, sütés utáni teendők.</p> <p>Kevert omlós tészták készítése, feldolgozás szerinti csoportosítása, fajtái, felhasználási lehetőségei, kevert omlós tésztafajták feldolgozott, kisült félkész termékei, sütési hőmérsékletek, illetve módok, sütés utáni teendők.</p> <p>Vajas- és leveles tészta.</p> <p>Vajas- és leveles tészta megkülönböztetése a felhasznált zsiradék szerint.</p> <p>Vajas- és leveles tészta készítése, mechanikai lazítása, felhasználási lehetőségei, feldolgozott, kisült félkész termékei, sütési hőfokok, sütés utáni teendők.</p> <p>Forrázott tészta.</p> <p>Forrázott tészta alap- és járulékos anyagai, tésztakészítés, tésztahibák és javítási módok.</p> <p>Tésztahüvelyek alakítása, sütése, felhasználási lehetőségei.</p> <p>Felverték.</p> <p>Felverték alap- és járulékos anyagai, általános jellemzése, habbal lazítása, csoportosítása.</p> <p>Hideg úton készült könnyű felverték, hideg úton készült nehéz felverték készítése, fajtái, felhasználási lehetőségei, feldolgozott, kisült félkész termékei, sütési hőfokok módok, sütés utáni teendők.</p> <p>Meleg úton készült könnyű felverték, meleg úton készült nehéz felverték készítése, fajtái, felhasználási lehetőségei, feldolgozott kisült félkész termékei, sütési hőfokok, módok, sütés utáni teendők.</p> <p>Hengerelt tészták.</p> <p>Hengerelt tészták alap- és járulékos anyagai, általános jellemzése, csoportosítása.</p> <p>Étkezési marcipánok megkülönböztetése olajos mag és cukortartalom szerint, étkezési marcipánok előállítása hideg és meleg eljárással, az elkészítés hibái, felhasználási területei.</p> <p>Sütőmarcipánok megkülönböztetése olajos mag és cukortartalom szerint, sütőmarcipánok előállítása hideg és</p>
--	--	--

		<p>meleg eljárással, az elkészítés hibái, felhasználási területei. Nugátok előállítása hideg és meleg eljárással, felhasználási területei.</p> <p>Mézes tészták. Mézes tészták alap- és járulékos anyagai, általános jellemzése, kémiai lazítása, csoportosítása. Hagyományos érleléssel készült mézes tészták készítése, fajtái, felhasználási területei. Gyors érlelési eljárással készült mézes tészták készítése, fajtái, felhasználási területei. Az előkészítő gépek, dagasztó, univerzális konyhagép, hengergép, gázszámoly, tűzhely, krémfőző, tésztanyújtó, kelesztő, sütő alkalmazása, balesetvédelmi előírásai.</p> <p>Uzsonnasütemények I. Uzsonnasütemények általános jellemzői. Gyúrt, élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Kevert, élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Hajtogatott, élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós, élesztős tésztából készült uzsonnasütemények. Édes, omlós, élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Hagyományőrző, magyar, omlós, élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján. Sós, omlós, élesztős tésztából készült uzsonnasütemények előállítása. Sárgalinzer tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hagyományőrző, magyar, omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján.</p> <p>Uzsonnasütemények II. Vajas és leveles tésztából készült töltött és töltetlen édes és sós uzsonnasütemények készítése. Felvertékből, hideg úton készült könnyű, hideg úton készült nehéz, meleg úton készült könnyű, valamint meleg úton készült nehéz felvert uzsonnasütemények készítése. Hengerelt tésztából készült uzsonnasütemények készítése.</p> <p>Kikészített sütemények I. Kikészített sütemények általános jellemzői. Torták. Torták általános jellemzői, tortakészítés műveleteinek jellemzése, torták csoportosítása. Felvert tésztákból készült torták készítése, különleges technológiával készült torták készítése. Hagyományőrző, magyar torták készítése eredeti receptúra alapján. Omlós tésztákból készült torták készítése.</p>
--	--	--

		<p>Szeletek. Szeletek általános jellemzői, szeletkészítés műveleteinek jellemzése. Felvert, omlós, mézes, tésztákból készült szeletek készítése.</p> <p>Tekercsek. Tekercsek általános jellemzői, tekercskészítés műveleteinek jellemzése. Felvert, gesztenyemasszából és nemes hulladékból készült tekercsek készítése.</p> <p>Kikészített sütemények II.</p> <p>Mignonok. Mignonok általános jellemzői, mignon-készítés műveleteinek jellemzése, mignonok csoportosítása. Hagyományőrző, magyar mignonok készítése eredeti receptúra alapján. Felvert tésztából készült, vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült mignonok készítése. Omlós tésztából készült mignonok készítése. Mignon jellegű készítmények általános jellemzői, csoportosítása.</p> <p>Desszertek. Desszertek általános jellemzői, csoportosítása. Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek). Omlós tésztából készült desszertek készítése.</p> <p>Csemegék. Csemegék általános jellemzői, csemegekészítés műveletei, csemegék csoportosítása. Torta alakú csemegék, vágott, kiszúrt, csemegék, csemegebombák, csemegecsúcsok, csemege hengerek, csemege kosarak.</p> <p>Kikészített sütemények III.</p> <p>Krémesek. Krémesek általános jellemzői, csoportosításuk. Vajas és leveles tésztából készült krémes sütemények: sárga- és tojásbhabkrémmel készült krémes sütemények készítése. Forrázott tésztából készült krémes sütemények készítése.</p> <p>Tejszínes sütemények. Tejszínes sütemények általános jellemzői, csoportosításuk. Felvert tésztákból készült tejszínes torták, szeletek és desszertek készítése. Hagyományőrző, magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján. Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése. Vajas és leveles tésztából készült tejszínes sütemények készítése.</p> <p>Díszítés Díszítés.</p>
--	--	--

		<p>Díszítés általános jellemzői. Egyszerű és különleges díszítés műveletei (bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás anyagainak, módszereinek jellemzése). Cukrászati késztermékcsoportok egyszerű díszítései. Különleges díszítés módszerei (csokoládé, marcipán, zselatinmassza, karamell és grillázsdíszítések).</p> <p>Teasütemények Édes és sós teasütemények. Teasütemények általános jellemzői, csoportosítása. Édes teasütemények általános jellemzői, omlós-, felvert-, hengerelt- és egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése. Sós teasütemények általános jellemzői, omlós-, vajás tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítás, sütés előtt és sütés után töltött sós teasütemények készítése.</p> <p>Fagylaltok, adagolt fagylaltkészítmények, parfék, pohárkrémek Fagylaltok. Fagylaltok általános jellemzői, fagylalt összetevői és szerepük a fagylaltkészítés technológiájában. Fagylaltok csoportosítása összetétel szerint (tejfagylaltok, tejes fagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok, zöldségfagylaltok jellemzői). Fagylaltok csoportosítása fagyasztás módja szerint. Fagylaltkészítés műveleteinek jellemzése, fagylaltkészítés hibái. Fagylaltgépek, emulgeátorok alkalmazása, munkavédelmi előírásai. Fagylaltkészítés és értékesítés higiénája. Fagylalt szárazanyagtartalmának kiszámítása. Adagolt fagylaltkészítmények, állandó és változó összetételű fagylaltkelyhek készítése. Parfék (általános jellemzői, csoportosítása). Alapanyagok előkészítése, a parfé formába töltése, fagyasztása, a forma eltávolítása, a parfé díszítése, tálalása. Pohárkrémek. Pohárkrémek általános jellemzése, főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek készítése.</p> <p>Bonbonkészítés, tányérdesszertek Bonbonok. Bonbonok általános jellemzői, alapanyagai, csokoládé temperálás szabályai. Bonbonok csoportosítása.</p>
--	--	---

		<p>Gyümölcsbonbonok, hagyományőrző, magyar gyümölcs-, marcipán-, nugát-, grillázs-, krém-, csokoládé-, cukorkabonbonok jellemzése.</p> <p>Tányérdesszertek.</p> <p>Tányérdesszertek általános jellemzői, hideg és meleg desszertek csoportjai, tányérdesszertek kiegészítő anyagai, tányérdesszertek díszítőelemei.</p> <p>Tányérdesszertek tállalása, fajtái.</p> <p>Munkaszervezési feladatok ellátása</p> <p>Munkaszervezés.</p> <p>Munkaszervezés általános jellemzői.</p> <p>Üzemszervezési módszerek.</p> <p>A cukrászüzem munkafolyamatainak szervezése fő és mellék munkafolyamatok bemutatása.</p> <p>Cukrászati termékek minőségi és tárolási követelményei</p> <p>Cukrászati készítmények minősége.</p> <p>Cukrászati készítmények minőségének általános jellemzői, cukrászati készítmények minőségét meghatározó tényezők, cukrászati készítmények tömege, cukrászati készítmények minőségbiztosítási rendszere.</p> <p>Cukrászati készítmények forgalomba hozatala.</p> <p>Expediálás, szállítás, tárolás, csomagolás, üzleti árukezelés</p> <p><u>Szakrajz gyakorlat</u></p> <p>Vonalvezetési gyakorlatok</p> <p>Szegélydíszítések</p> <p>Írásgyakorlatok</p> <p>Nyomtatott betűk</p> <p>Zsinórirás</p> <p>Tortafeliratok</p> <p>Sablonok készítése</p> <p>Csokoládé pasztilla rajzok</p> <p>Mézeskalács sablonok</p> <p>Süteményrajzok</p> <p>Díztorta rajzok</p> <p>Tányérdesszert tervezés</p> <p>Belső díszítéssel készült sütemények vágásfelületei</p>
7.4.4.	Terjedelme	672 óra
7.4.5.	Elméleti órák száma	82 óra
7.4.6.	Gyakorlati órák száma	590 óra
7.4.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A gyakorlati modulzáró ismeretek eredményes – minimum 51%-os – teljesítése.

7.5. Tananyagegység

7.5.1.	Megnevezése	11497-12 Foglalkoztatás I.
7.5.2.	Célja	<p>A Foglalkoztatás I. követelménymodul tanításának célja, hogy a résztvevők képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni.</p> <p>Illetve cél, hogy a résztvevők idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.</p> <p>Cél, hogy a rendelkezésre álló időtartam keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül.</p> <p>Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.</p>
7.5.3.	Tartalma	<p>Nyelvtani rendszerezés 1.</p> <p>A résztvevők átismélik a 3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múlt, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása.</p> <p>A témakör elsajátítása révén a résztvevő alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használatával ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.</p> <p>A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.</p> <p>Nyelvtani rendszerezés 2.</p> <p>A témakör tananyagaként megfogalmazott nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód, illetve a segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség) - használata révén a résztvevő képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre. A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása révén alkalmassá válik arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a</p>

		<p>munkahelyi meghallgatás során.</p> <p>Nyelvi készségfejlesztés</p> <p>A nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy megszerezze az idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteket.</p> <p>Az elsajátítandó témakörök:</p> <ul style="list-style-type: none"> - személyes bemutatkozás - a munka világa - napi tevékenységek, aktivitás - étkezés, szállás <p>Munkavállalói szókincs</p> <p>Cél, hogy a témakör végére egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon.</p> <p>A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.</p>
7.5.4.	Terjedelme	60 óra
7.5.5.	Elméleti órák száma	60 óra
7.5.6.	Gyakorlati órák száma	0 óra
7.5.7.	A tananyag egység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Az írásbeli modulzáró vizsga eredményes – minimum 51%-os – teljesítése.

7.6. Tananyag egység

7.6.1.	Megnevezése	11499-12 Foglalkoztatás II.
7.6.2.	Célja	A résztvevő általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.
7.6.3.	Tartalma	<p>Munkajogi alapismeretek</p> <p>Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).</p> <p>Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés</p>

	<p>módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.</p> <p>Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.</p> <p>Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (táv munka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.</p> <p>Munkaviszony létesítése</p> <p>Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselő szabályai, elállás szabályai, próbaidő.</p> <p>Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.</p> <p>Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.</p> <p>Álláskeresés</p> <p>Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.</p> <p>Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.</p> <p>Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.</p> <p>Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).</p> <p>Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.</p>
--	---

		<p>Munkanélküliség</p> <p>A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.</p> <p>Álláskeresői ellátások („passzív eszközök”): álláskeresői járadék és nyugdíj előtti álláskeresői segély. Utazási költségtérítés.</p> <p>Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.</p> <p>Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkoztatás célcsoportja, közfoglalkoztatás főbb szabályai</p> <p>Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.</p> <p>Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, beralapú támogatások, mobilitási támogatások).</p> <p>Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.</p> <p>A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresői tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.</p>
7.6.4.	Terjedelme	18 óra
7.6.5.	Elméleti órák száma	18 óra
7.6.6.	Gyakorlati órák száma	0 óra
7.6.7.	A tananyag egység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Az írásbeli modulzáró vizsga eredményes – minimum 51%-os – teljesítése.

7.7. Tananyag egység

7.7.1.	Megnevezése	11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság
7.7.2.	Célja	Tudatosítja a munkahelyi egészség és biztonság jelentőségét. Betartja és betartatja a munkahelyekkel kapcsolatos

		<p>munkavédelmi követelményeket.</p> <p>Betartja és betartatja a munkavégzés személyi és szervezési feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket.</p> <p>Betartja és betartatja a munkavégzés tárgyi feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket.</p> <p>A munkavédelmi szakemberrel, munkavédelmi képviselővel együttműködve részt vesz a munkavédelmi feladatok ellátásában.</p>
7.7.3.	Tartalma	<p>Munkavédelmi alapismeretek</p> <p>A munkahelyi egészség és biztonság jelentősége: A munkakörnyezet és a munkavégzés hatása a munkát végző ember egészségére és testi épségére. A munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatok, a munkakörülmények hatásai, a munkavégzésből eredő megterhelések, munkakörnyezet kóroki tényezők.</p> <p>A megelőzés fontossága és lehetőségei: A munkavállalók egészségének, munkavégző képességének megóvása és a munkakörülmények humanizálása érdekében szükséges előírások jelentősége a munkabalesetek és a foglalkozással összefüggő megbetegedések megelőzésének érdekében. A műszaki megelőzés, zárt technológia, a biztonsági berendezések, egyéni védőeszközök és szervezési intézkedések fogalma, fajtái, és rendeltetésük.</p> <p>Munkavédelem, mint komplex fogalom (munkabiztonság-munkaegészségügy).</p> <p>Veszélyes és ártalmas termelési tényezők.</p> <p>A munkavédelem fogalomrendszere, források.</p> <p>Munkahelyek kialakítása</p> <p>Munkahelyek kialakításának általános szabályai: A létesítés általános követelményei, a hatásos védelem módjai, prioritások.</p> <p>Szociális létesítmények: Öltözőhelyiségek, pihenőhelyek, tisztálkodó- és mellékhelyiségek biztosítása, megfelelése.</p> <p>Közlekedési útvonalak, menekülési utak, jelölések: Közlekedési útvonalak, menekülési utak, helyiségek padlózata, ajtók és kapuk, lépcsők, veszélyes területek, akadálymentes közlekedés, jelölések.</p> <p>Alapvető feladatok a tűzmelegelőzés érdekében: Tűzmelegelőzés, tervezés, létesítés, üzemeltetés, karbantartás, javítás és felülvizsgálat. Tűzoltó készülékek, tűzoltó technika, beépített tűzjelző berendezés vagy tűzoltó berendezések. Tűzjelzés adása, fogadása, tűzjelző vagy tűzoltó központok, valamint távfelügyelet.</p> <p>Termékfelelősség, forgalomba hozatal kritériumai.</p>

	<p>Anyagmozgatás: Anyagmozgatás a munkahelyeken. Kézi és gépi anyagmozgatás fajtái. A kézi anyagmozgatás szabályai, hátsérülések megelőzése.</p> <p>Raktározás. Áruk fajtái, raktározás típusai. Munkahelyi rend és hulladékkezelés. Jelzések, feliratok, biztonsági szín-és alakjelek. Hulladékgazdálkodás, környezetvédelem célja, eszközei.</p> <p>Munkavégzés személyi feltételei: A munkavégzés személyi feltételei: jogszerű foglalkoztatás, munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálata, foglalkoztatási tilalmak, szakmai ismeretek, munkavédelmi ismeretek. A munkavégzés alapvető szervezési feltételei: egyedül végzett munka tilalma, irányítás szükségessége. Egyéni védőeszközök juttatásának szabályai.</p> <p>Munkaeszközök biztonsága: Munkaeszközök halmazai: Szerszám, készülék, gép, berendezés fogalom meghatározása. Munkaeszközök dokumentációi: Munkaeszköz üzembe helyezésének, használatba vételének dokumentációs követelményei és a munkaeszközre (mint termékre) meghatározott EK-megfelelőségi nyilatkozat, valamint a megfelelőséget tanúsító egyéb dokumentumok. Munkaeszközök veszélyessége, eljárások: Biztonságtechnika alapelvei, veszélyforrások típusai, megbízhatóság, meghibásodás, biztonság. A biztonságtechnika jellemzői, kialakítás követelményei. Veszélyes munkaeszközök, üzembe helyezési eljárás. Munkaeszközök üzemeltetésének, használatának feltételei: Feltétlenül és feltételesen ható biztonságtechnika, konstrukciós, üzemviteli és emberi tényezők szerepe. Általános üzemeltetési követelmények. Kezelőelemek, védőberendezések kialakítása, a biztonságos működés ellenőrzése, ergonómiai követelmények.</p> <p>Munkakörnyezeti hatások Veszélyforrások, veszélyek a munkahelyeken (pl. zaj, rezgés, veszélyes anyagok és keverékek, stressz). Fizikai, biológiai és kémiai hatások a dolgozókra, főbb veszélyforrások valamint a veszélyforrások felismerésének módszerei és a védekezés a lehetőségei. A stressz, munkahelyi stressz fogalma és az ellene való védekezés jelentősége a munkahelyen. A kockázat fogalma, felmérése és kezelése. A kockázatok azonosításának, értékelésének és kezelésének célja az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés feltételeinek biztosításában, a munkahelyi</p>
--	--

		<p>balesetek és foglalkozási megbetegedések megelőzésben. A munkavállalók részvételének jelentősége.</p> <p>Munkavédelmi jogi ismeretek</p> <p>A munkavédelem szabályrendszere, jogok és kötelezettségek:</p> <p>Az Alaptörvényben biztosított jogok az egészséget, biztonságot és méltóságot tiszteletben tartó munkafeltételekhez, a testi és lelki egészségének megőrzéséhez. A szabványok, illetve a munkáltatók helyi előírásainak szerepe.</p> <p>Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken:</p> <p>A munkáltatók alapvető feladatai az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkakörülmények biztosítása érdekében. Tervezés, létesítés, üzemeltetés.</p> <p>Munkavállalók feladatai a munkavégzés során.</p> <p>Munkavédelmi szakemberek feladatai a munkahelyeken:</p> <p>Munkabiztonsági és munkaegészségügyi szaktevékenység keretében ellátandó feladatok. Foglalkozás-egészségügyi feladatok.</p> <p>Balesetek és foglalkozási megbetegedések:</p> <p>Balesetek és munkabalesetek, valamint a foglalkozási megbetegedések fogalma. Feladatok munkabaleset esetén.</p> <p>A kivizsgálás, mint a megelőzés eszköze.</p> <p>Munkavédelmi érdekképviselő a munkahelyen:</p> <p>A munkavállalók munkavédelmi érdekképviselőjének jelentősége és lehetőségei. A választott képviselők szerepe, feladatai, jogai.</p>
7.7.4.	Terjedelme	18 óra
7.7.5.	Elméleti órák száma	18 óra
7.7.6.	Gyakorlati órák száma	0 óra
7.7.7.	A tananyag egység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Az írásbeli modulzáró vizsga eredményes – minimum 51%-os – teljesítése.

8. Csoportlétszám

8.1.	Maximális csoportlétszám (fő)	40 fő
------	-------------------------------	-------

A szakértő aláírása:

Dániel István

9. Szakképzésről szóló törvény szerinti, állam által elismert szakképesítés (OKJ szerinti szakképesítés) megszerzésére irányuló szakmai képzés esetén az értékelő rendszer – modulzáró vizsgákat is tartalmazó - leírása

Modulzáró vizsgák:

A szakmai, OKJ-s vizsgára bocsátás feltétele a modulzáró vizsgák eredményes letétele a következő modulokból:

A modulzáró vizsgák szervezése

A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

A szakképesítés szakmai követelménymodulja		
azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
10045-12	Gazdálkodás	írásbeli
10044-12	Élelmiszer, fogyasztóvédelem	írásbeli
10046-12	Szakmai idegen nyelv	szóbeli
10043-12	Cukrászati termékkészítés	gyakorlati
11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli
11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság	írásbeli

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

A modulzáró vizsga letételének feltétele a Felnőttképzési szerződésben szereplő elméleti és gyakorlati órákon való részvétel.

A modulzáró vizsgák dokumentálása

A modulzáró vizsgák teljesítéséről a képző intézmény igazolást állít ki minden résztvevő számára. A modulzáró vizsgák dolgozatait, és a modulzáró vizsgákról kiállított igazolások képző intézmény által hitelesített másolatait a képző intézmény lefűzi a képzési csoport dokumentációjába.

A modulzáró vizsgák sikeres teljesítéséről kiállított eredeti igazolásokat a képző intézmény továbbítja a vizsgaszervezőnek, vagy az átadja a résztvevőnek.

Szakmai vizsgára az a résztvevő bocsátható, akinek valamennyi modulzáró vizsgája eredményes lett.

Komplex szakmai, OKJ-s vizsga:

Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Cukrászati termékkészítés

A vizsgafeladat ismertetése: Két féle napi készítmény (uzsonnasütemény vagy teasütemény és kikészített sütemény), egy féle különleges cukrászati termék (adagolt fagyaltkészítmény vagy bonbon) és egy díszmunka (16 szeletes előzetesen betöltött tortára) készítése és tálalása, amelyet megelőzően munkatervet készít (a termékek elkészítését megelőzően, a vizsgaszervező által biztosított sablonba cukrászati félkész és késztermékek technológiai

lépéseinek a párhuzamos készítési sorrendbe rendezése)

Az elkészített termék tálalását követően, egy a vizsgázó által kiválasztott termék idegen nyelvű technológiai bemutatása

A vizsgafeladat időtartama: 420 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 70 %

Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Cukrászati gazdasági és élelmiszerbiztonsági követelmények

A vizsgafeladat ismertetése: A cukrászati termeléshez kapcsolódó gazdasági és cukrász üzemi áru-gazdálkodással kapcsolatos számítások (anyaghányad, veszteségszámítás, kalkuláció, leltározási feladatok)

A cukrászati termék-készítéshez alkalmazott nyersanyagok jellemzői, élelmiszerbiztonsági követelményei és felhasználási lehetőségeik

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30 %

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: –

A vizsgafeladat ismertetése: –

A vizsgafeladat időtartama: –

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: –

A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

Az írásbeli vizsgán használható számológép, és a vizsgaszervező által biztosított tápanyagtáblázat.

A szakképesítéssel kapcsolatos előírások az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/> című weblapján érhetők el a Szak- és Felnőttképzés Vizsgák menüpontjában.

A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: –

10. A képzés zárása

10.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	OKJ-s képzés esetén az SZVK alapján. Modulzáró vizsgák legalább 51 %-ra való teljesítése. A résztvevő hiányzása ne haladja meg a 4.2. pontban feltüntetett mértéket.
-------	--	--

11. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

11.1.	Személyi feltételek	<p>A Fktv. 1. § (2) bekezdés a.) és b.) pontja szerinti képzési körbe tartozó képzés</p> <p>elméleti részének oktatása esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> - A képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel pl. közgazdász tanár vendéglátás-idegenforgalom szakiránnyal vagy - A képzési tartalomnak /vendéglátás-idegenforgalom/ megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel pl. közgazdász, vendéglátó üzemgazdász vagy - Felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének /811 Szálláshely-szolgáltatás, étkeztetés, vendéglátás/ megfelelő szakképesítéssel rendelkező oktató alkalmazása pl. cukrász <p>gyakorlati részének oktatása esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> - A képzési tartalomnak megfelelő /vendéglátás-idegenforgalom/ felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy - A képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel /811 Szálláshely-szolgáltatás, étkeztetés, vendéglátás/ és legalább öt éves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató alkalmazása. <p>Általános nyelvi képzés esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Az oktató rendelkezzen a képzési programnak megfelelő nyelvtanári végzettséggel, vagy nyelvtanári végzettséggel és a képzési program szerinti nyelvből „KER-C1” szintű, okirattal igazolt nyelvismerettel - Szaknyelvi képzés esetén: Az oktató rendelkezzen a képzési programnak megfelelő nyelvtanári végzettséggel vagy nyelvtanári végzettséggel és az érintett nyelv szakmai „KER-C1” szintű okirattal igazolt ismerettel, vagy a szaknyelvi képzésnek megfelelő szakmai egyetemi vagy főiskolai végzettséggel és az érintett nyelv „KER C1” szintű, okirattal igazolt ismeretével. <p>11497-12 Foglalkoztatás I. modul esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nyelvtanári végzettséggel rendelkező oktató, vagy - nyelvtanári végzettséggel és az érintett nyelv szakmai KER-C1” szintű, okirattal igazolt ismeretével rendelkező oktató, vagy a szaknyelvi képzésnek megfelelő szakmai felsőfokú végzettséggel és az érintett nyelv KER-C1” szintű, okirattal igazolt ismeretével rendelkező oktató.
-------	---------------------	--

		<p>11499-12 Foglalkoztatás II. modul esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a modul képzési tartalmának megfelelő /munkaügyi alapok, közfoglalkoztatás, adózás/ felsőfokú végzettség és szakképzettség pl. jogász, közgazdász <p>11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság modul esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a modul képzési tartalmának (munkavédelem) megfelelő felsőfokú végzettség és szakképzettség pl.: Közgazdász, üzemgazdász, Munkavédelmi szakmérnök vagy - bármilyen felsőfokú végzettség és a modul tanulmányi területének (862 Foglalkozás-egészségügy és balesetvédelem) megfelelő szakképesítés pl.: munkavédelmi technikus
11.1.1.	Személyi feltételek biztosításának módja	<p>393/2013 (XI.12.) Korm. rendelet 16. § (9) pontjában meghatározott feltételek szerint.</p> <p>Főállású, vállalkozói vagy megbízási szerződéssel alkalmazott oktató(k).</p>
11.2.	Tárgyi feltételek	<p>A 393/2013 (XI.12.) Korm. rendelet 16. § szerint, valamint ugyanezen rendelet 1. sz. mellékletében szereplő, a képzések megvalósításához szükséges és előírt tárgyi feltételek biztosítása a képzés teljes időtartama alatt.</p> <p>A képzés helyszínéül szolgáló helyiségekre, a helyiségek bútorzatára, egyéb berendezési tárgyaira vonatkozó előírásokat a 393/2013. (XI.12.) Kormányrendelet 16 § (1) - (6) pontjai valamint a rendelet 1. sz. melléklete tartalmazza.</p> <p>Mozgássérült résztvevő esetén a 2. számú melléklet előírásai szerint.</p> <p>Elméleti oktatóterem a 393/2013 (XI.12.) Korm. rendelet 1. sz. melléklete alapján:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1,5 m²/fő alapterületű, a vonatkozó klimatikus és komfortérzetet biztosító előírások szerinti terem - Tanulóasztalok és székek vagy írólapos székek résztvevők létszámának figyelembevételével - Tanári asztal, szék tantermenként 1 db - Tábla tantermenként 1 db <p>Az adott képzési programhoz tartozó szakmai és vizsgakövetelményben előírt "eszköz és felszereltség" jegyzék szerint.</p> <ul style="list-style-type: none"> - cukrász kéziszerszámok, eszközök, - főzőberendezések, - mérőberendezések, - hűtő és fagyasztó berendezések, - gyúró, keverő, habverő, habfúvó gépek, - sütőberendezések

11.2.1.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A szükséges tárgyi feltételeket képző intézmény tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb szerződésnek minősülő használati megállapodás alapján biztosítja.
11.3.	Egyéb speciális feltételek	Nincs

Minősítés helye	4400 Nyíregyháza, Lengyel utca 76.
Minősítés időpontja	2016. április 5.
Felnőttképzési szakértő neve	Várad Istvánné
Felnőttképzési szakértői, programszakértői nyilvántartási száma	Ajánlási lista nyilvántartásba vételi száma : A-296/2014 Programszakértők nyilvántartási szám : P-192/2014

Várad István

Szakértő aláírása



Képzést végző szervezet képviselője

[Handwritten signature]

Szakmai vezető aláírása