

TURIZMUS-Vendéglátás

9. évfolyam

Osztályozó vizsga témakörök

IKT a vendéglátásban

1. Az asztali számítógép
2. A billentyűzet
3. Programfájlok, mappák
4. Microsoft Word
5. Google és alkalmazásai
6. Google Classroom használata
7. Számolás Excel táblázatban
8. Internetes böngészők, weblapok ismerete

Munkavállalói ismeretek

1. témakör: Álláskeresési módszerek
 2. témakör: Munkajogi ismeretek
 3. témakör: Foglalkoztatási formák
 4. témakör: Munkaviszony létesítése, munkaszerződés
 5. témakör: Munkanélküliség NFSZ
 6. témakör: Szolgáltatások álláskeresőknek EURES
- A vizsga írásbeli formában valósul meg.

A munka világa

1. Munkaszerepek és munkafajták, munkaelégedettség, munkanélküliség, az állam szerepe
2. Iskolatípusok
3. Szakmák
4. A munkavállaláshoz szükséges készségek
5. Álláskeresés: pályázat írás, önéletrajz
6. Munkaszerződés
7. Fizetés, bér, béren kívüli juttatások
8. Munkahelyi problémák
9. Kommunikáció és vendégkapcsolatok
10. Munkabiztonság és vendégkapcsolatok

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

A cukrászati termelés alapjai

Munkavédelem, balesetvédelmi előírások

Élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelmények

HACCP rendszer

Alap és járulékos anyagok

Omlós tészták

A forrázott tészta készítésének technológiája
Felvert tészta készítésének technológiája
Az ételkészítés alapjai
Munkavédelem, balesetvédelmi előírások
Élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelmények
HACCP rendszer
Alapvető konyhatechnológiai műveletek és ételkészítési eljárások
Főzés, sütés, párolás
A magyar konyha kialakulása, jellemzői, szokásai
Nemzetközi konyha, étkezési szokások
A vendégtéri értékesítés alapjai
Az üzletek csoportosítása
Az értékesítési dolgozó munkaruhája és felszerelése
A biztonságos és egészséges munkavégzés feltételei
Értékesítési módszerek
Az egyszerű terítés folyamata
A vendég fogadása
A felszolgálat általános szabályai
Turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai
A turizmus alapjai, a turizmus fogalma
A turizmus általános jellemzői
A turizmus kialakulásának általános feltételei
A turizmus története
A turizmus jelentősége
Klasszikus turisztikai termékek
Szálláshelyek csoportosítása
A vizsga szóbeli/írásbeli részből áll.

Cukrász

10.évfolyam

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

Oktató: Sándor Zoltánné

1. A cukrászati termelés alapjai
2. Munkavédelem, balesetvédelmi előírások
3. Élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelmények
4. HACCP rendszer
5. Alap és járulékos anyagok
6. Omlós tészták
7. A forrázott tészta készítésének technológiája
8. Felvert tészta készítésének technológiája
9. Az ételkészítés alapjai
10. Munkavédelem, balesetvédelmi előírások
11. Élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelmények
12. Alapvető konyhatechnológiai műveletek és ételkészítési eljárások
13. Főzés, sütés, párolás
14. A magyar konyha kialakulása, jellemzői, szokásai

15. Nemzetközi konyha, étkezési szokások
16. A vendégtéri értékesítés alapjai
17. Az üzletek csoportosítása
18. Az értékesítési dolgozó munkaruhája és felszerelése

19. A biztonságos és egészséges munkavégzés feltételei
20. Értékesítési módszerek
21. Az egyszerű terítés folyamata
22. A vendég fogadása
23. A felszolgálat általános szabályai
24. Turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai
25. A turizmus alapjai, a turizmus fogalma
26. A turizmus általános jellemzői
27. A turizmus kialakulásának általános feltételei
28. A turizmus története
29. A turizmus jelentősége
30. Klasszikus turisztikai termékek
31. Szálláshelyek csoportosítása

A vizsga szóbeli/írásbeli részből áll.

10.évfolyam Turizmus – vendéglátás, Cukrász Előkészítés

1. Cukrászati anyagok technológiai szerepe
2. Anyagok előkészítése
3. Eszközök előkészítése
4. Anyaghányadok kiszámítása

Cukrászati termékek készítése

1. Turizmus - vendéglátás, cukrász
2. Töltelékek, krémek készítése
3. Gyümölcsök, zöldségek tartósítása
4. Tésztakészítés
5. Gyúrt – élesztős tészta készítése:
 - ☐ uzsonna sütemények
6. Kevert élesztős tészta készítése:
 - ☐ uzsonna sütemények
7. Hajtogatott tészta készítése:
 - ☐ uzsonna sütemények
8. Omlós élesztős tészta készítése:
 - ☐ uzsonna sütemények
9. Vajas tészta készítése:
 - ☐ uzsonna sütemények, töltött és töltetlen sós és sütemények, tejszínes sütemények
10. Forrázott tészta készítése:

- ☐ tejszínes és sós sütemények
- 11. Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése:
 - ☐ Torták szeletek tekercsek, szeletek, hagyományos alap torták, tejszínes torták
- 12. Nemzetközi cukrászati termékek készítése:
 - ☐ Torták, monodesszertek, macaron készítése
- 13. Bonbonok készítése:
 - ☐ Kézzel készített bonbonok, öntött bonbonok
- 14. Hideg cukrászati termékek készítése:
 - ☐ Fagylaltok, parfék
- 15. Különleges táplálkozási igények figyelmébe készült cukrászati termékek készítése:
 - ☐ Cukor nélküli, glutén nélküli, tejfehérje nélküli, tejcukor nélküli cukrászati termékek készítése

Cukrászati termékek befejezése, készítése

1. Bevonatok készítése, alkalmazása
2. Cukrászati termékek egyszerű, díszítése, tálalása
3. Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése

Cukrászati berendezések gépek ismerete, kezelése, programozása

1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése
2. Cukrászüzem felépítése technológiai útvonalak
3. Cukrászüzem berendezései
4. Asztalok, szekrények, ládák, kézraktár
5. Regálok típusai
6. Hőközlő berendezések zsámolyok, tűzhelyek, kemencék
7. Kemence típusok, üzemeltetésük
8. Habverő keverő dagasztó gépek
9. Sokkoló hűtő, Csokoládétemperáló gép
10. Fabfúvó gép, Hengergép
11. Fagylaltgép, Fondán gép Kelesztő szekrények

Anyaggazdálkodás, adminisztráció

1. Mértékegység-átváltás
2. Kerekítés szabályai
3. Veszteségszámítás
4. Anyaghányad számítás
5. Árképzés
6. Áfa szerepe az árképzésben
7. Nettó és bruttó ár számítás

8. Áfa számítás
9. Árengedmény számítás
10. Áfaegyenleg-számítás
11. Készletgazdálkodás
12. A számítási módszerek: átlagkészlet
13. Számítási módszerek: forgási sebesség napokban Fsn, fordulatokban Fsf,

A számonkérés írásban történik.

11. évfolyam cukrász

Cukrászati termékek befejezése, díszítése

1. Bevonatok készítése, alkalmazása
 2. Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása
 3. Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése
- A vizsga gyakorlati formában valósul meg. Cukrászati termékek készítése

11. évfolyam

1. Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése:

- torták, szeletek, tekercsek, desszertek
- hagyományos alaptorták
- tejszínes torták

2. Nemzetközi cukrászati termékek készítése:

- torták készítés
- monodesszertek készítése
- tartlette készítése
- pohárdesszertek
- macaron készítése

3. Bonbonok készítése:

- kézzel készített bonbonok
- öntött bonbonok

4. Hidegcukrászati termékek készítése:

- fagyalaltok készítés
- parfék készítése

5. Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása:

- cukor nélküli cukrászati termékek készítése
- glutén nélküli cukrászati termékek készítése
- tejfehérje nélküli cukrászati termékek készítése
- tejcukor nélküli cukrászati termékek készítése

A vizsga gyakorlati formában valósul meg.

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámolás

1. Árukészlet ellenőrzése a raktárban
 2. Beérkezett áru minőség, frissesség, eltarthatóság megállapítása
 3. Áruraktározás
 4. Cukrászati termékek kalkulációja
 5. Termékek eladási árának meghatározása
 6. Tényleges anyagfelhasználás
 7. Leltáreredmény megállapítása
- Írásbeli
-

Pénzügyi és vállalkozási ismeretek

1. Gazdálkodási alapfogalmak
2. Család költségvetése
3. Pénz keletkezése, funkciói
4. Bankszámlanyitás feltétele
5. Bankkártya, hitelkártya
6. Pénzforgalom a bankszámlán
7. Pénzügyi tervezés, háztartás erőforrásai (betétek, értékpapírok, kockázatok és hozamok, előrehozott vásárlások)

8. Pénzromlás-infláció
9. Pénzérték növekedés-defláció
10. Megtakarítástól a befektetésig
11. Nemzetközi pénzmozgások
12. Az állam szerepe a pénzügyi politikában
13. A bankrendszer
14. Vállalkozások

A vizsga írásbeli formában valósul meg.

11. évfolyam

Előkészítés

Munkafolyamatok előkészítése

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

A vizsga gyakorlati formában valósul meg.