



Duális partner

**Képzési program**  
a

**23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS**  
ágazathoz tartozó

**4 1013 23 01**  
**CUKRÁSZ SZAKMÁHOZ**

a  
**Győri SZC Krúdy Gyula Turisztikai és Vendéglátóipari Technikum**  
és a

**DUÁLIS PARTNER NÉV**  
**együttműködésében**

A képzési program a 2023.11.21-től hatályos Képzési és Kimeneti Követelmény (KKK) alapján aktualizált.

**SZAKMAJEGYZÉK** a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló - 800/2021. (XII. 28.)  
korm rendelettel módosított –  
**12/2020. (II. 7.) Korm. Rendelet szerint**

|   | A                    | B                                     | C               | D                 | E              | F           | G            | H                              | I                       | J   |
|---|----------------------|---------------------------------------|-----------------|-------------------|----------------|-------------|--------------|--------------------------------|-------------------------|---|
| 1 |                      | Szakma azonosító száma                |                 |                   |                | Szakma      |              | Szakmai oktatás időtartama     |                         | Digitális Kompetencia Keretrendszer szint |
| 2 | Ágazat               | Magyar Képesítési Keretrendszer szint | Képzési terület | Ágazati besorolás | Szakma-sorszám | megnevezése | szakmairánya | alapfokú iskolai végzettséggel | érettségi végzettséggel |   |
|   | Turizmus-vendéglátás | 4                                     | 1013            | 23                | 01             | cukrász     |              | 3 év                           |                         |   |

## 1 A SZAKMA ALAPADATAI

1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

1.2 A szakma megnevezése: Cukrász

1.3 A szakma azonosító száma: 4 1013 23 01

1.4 A szakma szakmairányai: —

1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Cukrászsegéd

1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 175 óra

## A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

A képzési program létrejött:

- Győri SZC Krúdy Gyula Turisztikai és Vendéglátóipari Technikum
- Duális partner: név (duális partner) között.

**A 2023/24-es tanévben a duális partnernél az alábbi táblázat szerinti osztályok, tanulók oktatása zajlik**

| DUÁLIS PARTNER NÉV    | ÉVFOLYAM |     | LÉTSZÁM |
|-----------------------|----------|-----|---------|
|                       | 10.      | 11. |         |
| Borbély János EV.     | 4        | 3   | 7       |
| Karácsonyi Péter EV.  | 2        | 1   | 3       |
| Ősze Árpád Tibor EV.  | 1        |     | 1       |
| Pálffy Krisztián EV.  | 1        | 1   | 2       |
| Raab-Gastro Kft       | 1        | 2   | 3       |
| Rábakész Kft          | 1        |     | 1       |
| Spicc-Mobil Kft       |          | 4   | 4       |
| Toscana Cukrászda Kft | 1        |     | 1       |

A képzési program a Győri SZC Krúdy Gyula Turisztikai és Vendéglátóipari Technikum és a duális partner neve által közösen meghatározott szakmai tartalommal készült.

A képzési program az iskola Szakmai programjának szerves részét képezi. A megjelenő tartalom a képzési és Kimeneti Követelmény (KKK) alapján került kidolgozásra.

A feladatok megosztása a szakmai tartalom, a szükséges eszközök és a rendelkezésre álló humán erőforrás arányában került meghatározásra.

A nappali munkarend szerinti, a Győri SZC Krúdy Gyula Turisztikai és Vendéglátóipari Technikumban tanulói jogviszonnyal rendelkező 2/10. és 3/11. évfolyamos, 3 éves szakképző iskolai képzésben az iskola és a duális partner közötti feladatmegosztás tananyagelemenként került kidolgozásra.

Az ágazati alapoktatás megvalósítása, valamint az ágazati alapvizsga lebonyolítása az iskola feladata, 100%-ban az iskolában történik.

A duális képzőhely az adott tananyagtartalom oktatása mellett a Kréta rendszerben szakirányú oktatásként könyveli a témaköröket.

Kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés a tanuló nyilatkozata alapján 5 munkanap.

Az iskolai tanműhely és duális partner eszközparkja összességében lefedi az oktatáshoz szükséges eszközök jegyzékét.

Kapcsolódó közismereti tantárgyak: Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom, Idegen nyelv, Matematika, Történelem és társadalomismeret, Természetismeret, Pénzügyi és munkavállalói ismeret

A felnőttképzési jogviszony keretében 1,5 évre (45 hét) a tananyagegységekhez tartozó tananyagelemek óraszámai a nappali rendszerű szakmai oktatás óraszámának 40 %-ában kerülnek meghatározásra és az összes óraszám  $\frac{1}{4}$ -e kötelezően az ágazati alapoktatásra fordítandó.

A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma a Kereskedelmi és Iparkamara akkreditációja alapján.

## 2.1. A duális képzés célja

A duális képzés célja, hogy az alapszakma megszerzését megelőzően, a saját igényeiknek megfelelően képezhessék a jövő munkavállalóit, valamint segíthessék őket szakmai felkészülésükben – még azelőtt, hogy belépnének a munkaerőpiacra. A duális képzés során a megismerkedhetnek a vállalati kultúrával, valamint a céges feladatokkal és munkakörökkel, így amikor pályakezdőként állást vállalnak, nem lesz szükség idő- és költségigényes beillesztési és továbbképzési programokra, ami tovább növeli a hatékonyságot munkáltatói és munkavállalói oldalon egyaránt. Mivel a **vállalkozások egymástól eltérő szemlélettel és árupalettával, technológiával rendelkeznek a gazdasági céljaik elérése érdekében a szakképző intézmény a duális partnernél elsajátított tudást a Képzési és Kimeneti Követelményeknek megfelelően egységesíti.** Úgy, hogy a képességeket és a képességeket egyenlő szintre hozza az iskolai képzéseken, hogy a munkaerőpiac azonos tudással és képességekkel rendelkező szakemberekhez jusson.

## 2.2. Feladatmegosztás

Az elmélet és a gyakorlat a dokumentumban nem kerül élesen elválasztásra. A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Ez az adott tantárgy egészének gyakorlatigényességét mutatja, és minél magasabb ez az arány, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására.

A szakirányú oktatásban a tanulási egységekre meghatározott időkeret és tartalom kötelező érvényű.

A tananyagelemekre kialakított óraszám évfolyamonkénti megoszlása és sorrendje – a szakmai vizsga követelményeire tekintettel – ajánlás.

A tanulási egységek és azok óraszámai napi 7 órás tanítási egységnek felel meg. Abban az esetben, ha a duális képzésben résztvevő diák a tizennyolcadik életévét betölti, akkor az, napi nyolc órára nő. Az így keletkezett órákat szabad órakeretben a képzőhely döntése alapján kell a KRÉTA felületen feltüntetni. Ajánlott órafelvitel, a gyakorlás, vagy az esetleges ismétlés a tananyagegységekből a személyre szabva.

A Képzési program tartalmazza a 9. évfolyam alapozó képzését és az Ágazati alapvizsga után a 10. és 11. évfolyam szakmai képzését. A tanulási területekhez rendelt tananyagegységek órákra lebontva tartalmazza a tananyagelemeket megosztva az iskola és a munkahely között.

A szakirányú oktatás 10. évfolyamon 21 %-ban az iskolában, 79 %-ban a duális partner képzőhelyén, 11. évfolyamon 32,6 %-ban az iskolában, 67,4 %-ban a duális partner képzőhelyén valósul meg az alábbi táblázatban részletezetten.

| Szakma neve                             | évfolyam | iskola<br>(óra összesen) | duális partner<br>(óra összesen) | egybefüggő gyakorlat<br>(óra összesen) |
|---|----------|--------------------------|----------------------------------|--|
| Cukrász                                 | 10.      | 485                      | 739                              | 175 – duális partnernél                |
| Cukrász                                 | 11.      | 511                      | 543                              |  |
| Felnőttek szakmai<br>oktatása (cukrász) | KSZ/11.  | 850                      | 0                                | 80<br>– iskolai tanműhelyben           |

A szakmai oktatás megszervezése A/B heti beosztásban történik.

- 10. évfolyamon: 4 nap iskola – 6 nap duális partnernél.
  - o A hét: 4 nap iskola és 1 nap duális partnernél
  - o B hét: 5 nap duális partnernél
- 11.évfolyamon. 5 nap iskola – 5 nap duális partnernél.

Felnőttek szakmai oktatásánál 100%- ban iskolai képzés van heti 3 alkalommal.

### 3. A TANULÁSI EREDMÉNYEK MÉRÉSE

A tanulók önállóságra nevelésének jegyében a teljesítménymérés során tanácsos minél több olyan mérési formát alkalmazni, amely módot ad a tanulóknak arra, hogy megtanulják teljesítményüket önállóan mérni és értékelni. Fontos, hogy ezen túl megismerkedjenek a mérésnek és értékelésnek azokkal a formáival, melyek párban és csoportban is alkalmazhatók. A tanulónak lehetőséget kell kapni a felkészülésre, s ha indokolt, a javításra is.

A tanulási eredmények mérése az alább részletezettek szerint valósul meg:

- Az értékelést az iskola oktatója tanagyagelemenként 1-5 értékjeggyel értékeli. A duális partner szakirányú ismeretek név alatt a képzési programban rögzített tevékenységet értékeli 1-5 tartó értékjeggyel.
- Külön-külön értékelnek a képzésben részt vevő felek,
- az értékelés történhet írásban és szóban, mindkét esetben kritérium, hogy objektív, rendszeres és folyamatos legyen
- az ágazati alapoktatásban az értékelést az iskola oktatója végzi számszerű érdemjegyekkel, a tanév elején a tanulókkal és a szülőkkel egyeztetett súlyozásos szabályok szerint, mely szabályozás az oktatói szabadság tárgykörében szabadon meghatározható
- a szakmai oktatásban a duális partner által alkalmazott mentor (illetve iskolai csoport esetében az iskolában foglalkoztatott oktató) végzi a tanulók értékelését az iskolai szabályokkal összehangoltan, az ötös skálán számszerűsített értékekkel, az év elején meghatározott az érintettekkel ismertetett súlyozási szabályok szerint
- az iskolai szabályoknak megfelelően a számonkéréseket tervezetten, ütemezetten, a diákokat arról előzetesen tájékoztatva végzik el az oktatók (témakörök lezárása, projekt lezárása, ... )
- a félévi és évvégi értékelést a képzésben részt vevő felek együttesen végzik, a szakirányú ismereteket tantárgyakra visszabontva értékelik és rögzítik a szükséges dokumentumokban,

A tanulási eredmények mérése az alább részletezettek szerint valósul meg:

- A gyakorlati munkavégzés értékelés során figyelembe kell venni:
  - a tanulók felkészültségét;
  - megjelenésük, felszereltségük higiéniáját;
  - a munkavégzés szervezettségét, rendezettségét, tisztaságát;
  - a korábban már megismert és gyakorolt technológiai műveletek alkalmazási szintjét;
  - az újonnan tanult műveletek elsajátítását;
  - a tanuló munkához való hozzáállását;
  - a kapott feladat elvégzését, megjelenítését, minőségét.

**Az értékelés ütemezése:**

- oktatói értékelés, projekt feladat, próbavizsga,

| Érdemjegyek száma:                                       |          |          |          |          |
|--|----------|----------|----------|----------|
| Tanulási terület   | 1. félév | 2. félév | 3. félév | 4. félév |
| Munkavállalói idegen nyelv - iskola                      | 3        | 3        | 3        | 3        |
| Cukrász – középszintű képzés-tananyagelemenként - iskola | 3        | 3        | 3        | 3        |
| Szakirányú képzés- duális partner                        | 5        | 5        | 5        | 5        |

Ide tartozik még a félév, illetve az évvégi zárás is.

- A félévi és év végi érdemjegyek megállapításánál a tananyagelem átlagát, a tanuló teljesítményének tendenciáját is figyelembe kell venni. A \*.75 átlagtól a záró érdemjegyet felfelé kerekítjük.
- A tananyagelemek értékelése esetében az elégséges osztályzat megszerzéséhez félévenként az 1.75 átlag elérése szükséges.

A tananyagegységeket és a hozzá tartozó tananyagelemeket a szakmai programban található óratervek tartalmazzák.

| Értékelés  |                          |   |  |
|--|--------------------------|---|--|
| <b>A tananyagelem oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> |                          | a gyakorlati munkavégzés alapján 1-5-ig terjedő számjegyekkel egy-egy érdemjegy kialakítása |  |
| <b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b>              |                          | <b>Írásbeli</b>   | van – csak az iskolában  |
|  |                          | <b>Gyakorlati feladat</b>   | félévkor és év végén egy-egy lezáró osztályzat megállapítása, az adott érdemjegyek alapján |
| <b>Munkaforma</b>  | <b>Szemponatok</b>       | <b>%-os arány</b>   | <b>Érdemjegy témánként</b>   |
| Gyakorlati feladat, projektmunka, üzemi gyakorlat                      | munkavédelem, rend       | 10  | 0-40%-elégtelen  |
|  | felszerelés, felkészülés | 10  | 41-50%-elégséges   |
|  | munkafolyamatok          | 30  | 51-60%-közepes   |
|  | technológia              | 40  | 61-79%-jó  |
|  | befejező műveletek       | 10  | 79-100% jeles  |

Az iskola és a duális partner képviselői megállapodnak abban, hogy a hatékony oktatás és a szakmai vizsgára történő sikeres felkészítés érdekében egymással folyamatosan kapcsolatot tartanak, a felmerülő tanulási és magatartási problémákról egyeztetnek és közösen keresik a

hatékony megoldást annak érdekében, hogy a tanulók tanulmányi előmenetelét mindkét fél naprakészen tudja figyelemmel kísérni. Ezáltal csökkenthető a lemorzsolódás veszélye, illetve lehetővé válik a tanulók személyre szabott tanulmányi és egyéb megsegítése, valamint a kiemelkedően tehetséges tanulók tehetséggondozása, versenyre való eredményes felkészítése.

A szakirányú oktatásban a szakképzési munkaszerződéssel rendelkező tanulók kérésére a szakmai vizsga előtt – szakmai vizsgára való felkészülés céljából – egy alkalommal öt munkanapon át egybefüggő felkészítést szervezünk, amennyiben a tanuló ezt a felkészítést kéri.

## **4. Ágazati alapoktatás**

### **4.1. Ágazati alapoktatás követelményei**

**Tananyagegység:** Turizmus-vendéglátás alapozás

**Tananyagelemek:**

Munkavállalói ismeretek

A munka világa

IKT a vendéglátásban

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

Intézményünkben a szakirányú oktatást megelőzően ágazati alapoktatás folyik. Az ágazati alapoktatás magában foglalja az adott ágazat közös szakmai tartalmait a képzési és kimeneti követelményekben meghatározottak szerint. Az ágazati alapoktatás ágazati alapvizsgával zárul.

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

Az ágazati alapvizsga állami vizsga, amely a tanulónak, illetve a képzésben részt vevő személynek az adott ágazatban történő munkavégzéshez szükséges szakmai alaptudását és



kompetenciáit országosan egységes eljárás keretében méri. A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az ágazati alapoktatás elvégzését követően tehet ágazati alapvizsgát.

Az ágazati alapvizsga az adott ágazatba tartozó valamennyi szakma tekintetében azonos szakmai tartalmát a képzési és kimeneti követelmények határozzák meg.

A tanuló magasabb évfolyamba nem léphet, ha elégtelen ágazati alapvizsgát tett.

#### 4.2. Az ágazati alapoktatás óraszámai

##### Szakképző iskola 1/9. évfolyam

|                       | Tananyagegység                       | Tananyagelemek  | A képzés összes óraszámja |
|-----------------------|--------------------------------------|---|---------------------------|
| Ágazati<br>alapképzés | Turizmus-<br>vendéglátás<br>alapozás | Munkavállalói<br>ismeretek                                    | 36                        |
|                       |                                      | A munka világa  | 72                        |
|                       |                                      | IKT a vendéglátásban  | 72                        |
|                       |                                      | Termelési,<br>értékesítési és<br>turisztikai<br>alapismeretek | 432                       |

#### 4.3. Ágazati alapoktatás szervezési alapelvei

Az oktatás során a tanulási eredmény alapú megközelítés alapelvét figyelembe véve törekszünk egy olyan korszerű gondolkodásmód kialakítására, amely a tanulást és a tanulót helyezi a középpontba, és ebben az értelemben maga a tanulási folyamat, valamint a tanuló által elért kompetenciafejlődés lesz a lényeges.

A szakképzés során az oktatók és a tanulók által elérendő fő cél a szakmai cselekvőképesség kialakítása.

A gyakorlatorientált ágazati alapozó oktatás célja, hogy segítse megismertetni, megszerettetni az ágazathoz tartozó szakmákat, segítse a szakmairány választást.

A célok elérése érdekében:

- az osztálylétszám függvényében csoportbontásokat alkalmazunk
- a tananyagrészek feldolgozásánál előnyben kell részesíteni a projekt alapú oktatást
- a feladatok megoldása során minél nagyobb hangsúlyt kell fektetni a tanulói együttműködésre, a kreativitás kihasználására, az egyéni és csoportos feladatmegoldásokra
- a Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tananyagelem témaköreit - a rendelkezésre álló óraszámokat tömbösítve - dolgozzuk fel
- A tanulók tevékenységének értékelésekor az „építő kritika” alapelvét kell érvényesíteni, amely segíti a tanuló kompetenciafejlődését

#### **4.4. A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek**

##### **Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra**

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

#### **4.5. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA**

##### **1.1.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezeté munkaeerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

##### *Munkavállalói ismeretek*

A célja: a tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

Témakörök és tartalma

##### **Álláskeresés**

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac

ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

#### *Munkajogi alapismeretek*

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idenymunka és alkalmi munka)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

#### *Munkaviszony létesítése*

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái, próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

#### *Munkanélküliség*

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresési ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

#### 1.1.2 A munka világa

Célja: A tanulók megismerkedjenek a tanuló szerződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival. A tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvétel és kommunikáció szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait. További célja, hogy a tanulók olyan munkavédelmi, balesetvédelmi ismeretek birtokába jussanak, amelyeket a hétköznapi életben is hasznosítani tudnak.

### *Témakörei*

Alapvető szakmai elvárások

Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

Kommunikáció és vendégkapcsolatok

Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával.

Munkabiztonság és egészségvédelem

Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

#### 1.1.3 IKT a vendéglátásban

Oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, így betekintést kapjanak a vendéglátásban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének alapelveibe. Megismerjék a turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök használatát, legyenek tisztában a különböző hotelprogramok, foglalási és nyilvántartási rendszerek alapelveivel. További cél a tanulók digitális kompetenciáinak fejlesztése annak érdekében, hogy meglévő ismereteiket a leghatékonyabban tudják alkalmazni a vendéglátó egység marketing-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

### *Témakörei*

Digitális eszközök a vendéglátásban

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.) A POS-terminál használatának alapjai Az éttermi szoftverek használatának alapjai.

Digitális tananyagtartalmak alkalmazása

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük, rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)

Digitális eszközök a turizmusban

A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk. A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái. Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek. A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai.

#### 1.1.4 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tananyagelemmel összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak. Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják

dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat. A tananyagelemek tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

Fejlesztendő kompetenciák

*Témakörei*

#### A cukrászati termelés alapjai

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése
- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kiszülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

#### Az ételkészítés alapjai:

Baleset- és tűzvédelmi szabályok

Higiéniai és környezetvédelmi szabályok

A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)

A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)

Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)

Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)

Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

#### A vendégtéri értékesítés alapjai:

Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok

## Higiéniai előírások

Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök

Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései

Az egyszerű alapterítés formái

A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

### A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai:

A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például:

- Balaton – egészségturizmus = Hévíz
- Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó
- Budapest – hivatásturizmus

A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton
- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás)

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

#### **4.6. A Turizmus-vendéglátás alapozásban lévő Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (a továbbiakban TÉT) tananyagelem értékelési útmutatója**

##### 4.6.1. A TÉT gyakorlatok értékelése

Az alapozó képzés gyakorlati megvalósításához rendelt tananyagelemek az alábbiak:

- A cukrászati termelés alapjai
- Az ételkészítés alapjai
- A vendégtéri értékesítés alapjai
- A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

A mérés-értékelés fontossága

A mérés-értékelés minden tanulási folyamatnak kulcseleme. Az értékelés minősége jelentősen befolyásolja a tanulási folyamatot, a tanuló személyiségének alakítását, a tanuló önértékelését és motivációját, ezért a tanulói teljesítmények értékelése kiemelt figyelmet érdemlő, felelősségteljes feladat. Ennek ellenére, szakmai tapasztalatunk szerint az ellenőrzés és értékelés tanulási teljesítményekre gyakorolt hatását a szükségesnél sokkal kevésbé veszik figyelembe az oktatók. Az értékelés folyamatok, eljárások és módszerek összessége, amelynek célja, hogy meggyőződjünk arról, hogy a tanulók elérték-e a kitűzött célokat, azaz a meghatározott és kívánt tanulási eredményeket.<sup>1</sup>

Az értékelés funkció

Az értékelés többféle funkciót tölthet be a tanulás-tanítási folyamatban. A mobilitás során jellemzően az alábbiak az értékelés legfőbb funkciói:

- a visszacsatolás: visszajelzés arról, hogy a tanuló hogyan halad, hol tart a kitűzött célok (tanulási eredmények) elérésében,

---

<sup>1</sup> [https://tka.hu/docs/palyazatok/meres\\_ertekeles\\_kezikonyv\\_farkas\\_eva\\_\\_1122.pdf](https://tka.hu/docs/palyazatok/meres_ertekeles_kezikonyv_farkas_eva__1122.pdf)

- tájékoztatás: információ adott időpillanatban a tanuló által birtokolt tanulási eredményekről és azok szintjeiről
- motiválás: a jól alkalmazott értékelés a tanulókat jobb teljesítmény elérésére ösztönzi; hiszen az értékelés – optimális esetben – pozitív megerősítés a tanuló számára és a legfőbb motiváló erő a sikerélmény

fejlesztés: szakmai- és személyiségfejlesztés, soft kompetenciák fejlesztése. Ezek a funkciók szoros kölcsönhatásban vannak egymással és megfelelő értékelési eljárások és módszerek meg.<sup>2</sup>

#### 4.6.2. Indikátorok

A mérés - értékelés feladatmeghatározásához, illetve annak megvalósításához indikátorokat használtunk. Az indikátorok az EQAVET Keretrendszerből kerültek kiemelésre. A szakképzés minőségének, eredményességének és hatékonyságának a méréséhez, értékeléséhez, bizonyításához öt indikátort kínálunk, amelyek kulcsfontosságú eszközök a szakképzés-irányítás számára, továbbá a szakképzés minőségének fejlesztésében. A cél annak elősegítése, hogy közös mennyiségi és minőségi referencia-mutatókon alapuló, megfelelő és következetes figyelmet és értékelést alkalmazzunk, valamint egy, az objektív adatokon, tényeken alapuló rendszer alakuljon ki.<sup>3</sup>

#### Indikátorok alkalmazása

A fenti táblázatban meghatároztuk azokat az indikátorokat, amelyek alapján a TÉT tananyagelemeket oktatóknak a mérést és értékelést el kell végeznie. Javaslatot tettünk arra, hogy időszakonként milyen értékelési mód alapján végezze el az érdemjegyek kiosztását.

A nevezett tananyagelemekben az elsődleges feladat a szakmai alapok erőteljes és mélyreható elsajátíttatása.

#### 4.6.3. Az értékelés gyakorisága

| <b>Szakképző 9. évfolyam</b> |                        |                          |                                     |
|------------------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| <b>S.sz.</b>                 | <b>Értékelés módja</b> | <b>Gyakorisága (max)</b> | <b>Összesen időszakonként (max)</b> |
| <b>1.</b>                    | Beszámoló              | kéthavonta 1             | 2 – 3 jegy/félév                    |
| <b>2.</b>                    | Gyakorlati feladat     | kéthavonta 2             | 4 – 5 jegy/félév                    |
| <b>3.</b>                    | Órai munka             | kéthavonta 1             | 2 – 3 jegy/félév                    |

#### Végző jegyek kialakítása

A vizsgált tanulási periódusokban (félév, év vége) tananyagelemenként a matematikai átlagot vegye figyelembe.

Amennyiben egyes résztananyagelemekből valaki elégtelent szerez, akkor a fő tananyageleme is elégtelenné válik!

<sup>2</sup> Uo.

<sup>3</sup> World Economic Forum



## A matematikai átlag számítása

|                  |                    |
|------------------|--------------------|
| <b>elégtelen</b> | <b>1,75 alatt</b>  |
| <b>elégséges</b> | <b>1,75 – 2,49</b> |
| <b>közepes</b>   | <b>2,5 – 3,49</b>  |
| <b>jó</b>        | <b>3,5 – 4,49</b>  |
| <b>jeles</b>     | <b>4,5 – 5</b>     |

### 4.6.4. Valamennyi szakterületen elvárt és fejlesztendő kompetenciák:

A 21. század kihívásainak, a társadalmi és gazdasági elvárások változásainak megfelelően a szakképzés rendszerében fontosnak tartjuk, hogy az iskolából kilépő tanulók sikeresek legyenek munkájukban. A rutin jellegű manuális és kognitív munkavégzést a nemzetgazdaságban felváltotta a kreatív, komplex kommunikációt, szakértői gondolkodást igénylő munkavégzés. A szakmai képzésünk során erre készítjük fel a tanulókat. Ebben a gyorsan változó környezetben a munkavégzéshez két készség-halmaz fejlesztése szükséges:

- az új ismeretek gyors megszerzése és alkalmazása
- az alábbi készségek ismerete: problémamegoldás, kommunikáció, csapatmunka, technológiahasználat, innováció - melyek a hálózatos, technológiai környezet által támogatott munkavégzés elsődleges elemei és szükséges alapkészségei (*Trilling és Fadel, 2012*)

Az intézményi oktató-nevelő munkának az alábbi képességek fejlesztésére kell törekednie iskolai keretek között:

1. komplex problémamegoldás
2. kritikus gondolkodás
3. kreativitás
4. emberekkel való bánni tudás
5. emberek koordinálásának képessége
6. érzelmi intelligencia
7. mérlegelés és döntéshozatal
8. szolgáltatóorientált
9. tárgyalástechnika
10. rugalmas gondolkodás

### 4.6.5. Az ágazati alapvizsga szervezése és értékelése:

Az ágazati alapvizsga állami vizsga, amely a tanulónak, illetve a képzésben részt vevő személynek az adott ágazatban történő munkavégzéshez szükséges szakmai alaptudását és kompetenciáit országosan egységes eljárás keretében méri.

Az ágazati alapvizsga tartalmát a képzési és kimeneti követelmények határozzák meg.

Az ágazati alapvizsga lebonyolítására a tanulmányok alatti vizsga szabályait kell alkalmazni.

A szakképző intézmény által szervezett ágazati alapvizsgát a szakképző intézmény oktatóiból és az elnökből álló vizsgabizottság előtt kell letenni. A vizsgabizottság elnökét a szakképző intézmény székhelye szerint illetékes területi gazdasági kamara delegálja.

A tanuló magasabb évfolyamra nem léphet, ha elégtelen ágazati alapvizsgát tett.

| Értékelés területenként |           |
|-------------------------|-----------|
| pont                    | érdemjegy |
| 0-15=                   | 1         |
| 16-17=                  | 2         |
| 18-20=                  | 3         |
| 21-22=                  | 4         |
| 23-25=                  | 5         |

| Ágazati vizsga értékelés |               |
|--------------------------|---------------|
| %                        | érdemjegy     |
| 91% - 100%               | 5 (jeles)     |
| 81% - 90%                | 4 (jó)        |
| 71% - 80%                | 3 (közepes)   |
| 61% - 70%                | 2 (elégséges) |
| 0% - 60%                 | 1 (elégtelen) |

Sikeres ágazati alapvizsga után a tanuló szakosodik és a 10. évfolyamot a választott szakmában folytatja, amelyhez szeptember 1-től megkötött Tanulói munkaszerződés is szükséges. A duális partner és az iskola között közös megegyezés alapján kialakított munkarendben folytatja tanulmányait.

## Ágazati alapvizsga

### Értékelőlap

Vizsgáló neve:

Osztály:

Vizsgahelyszín:

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

Győr, .....

Ágazati alapvizsga elnök

## **5. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei**

- 5.1. Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
- 5.2. Alkalmassági követelmények
- 5.3. Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- 5.4. Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

## **6. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek**

### **6.1. A tanműhely működtetését végző személyek**

A duális képzőhely által működtetett tanműhely személyi feltételeiről a duális képzőhelynek kell gondoskodnia. Ennek keretében különösen:

- a) tanműhelyvezetőről, aki ezt a tevékenységet más munkaköre mellett is elláthatja,
- b) a gyakorlati oktatóról, továbbá
- c) a termelő-szolgáltató tevékenység (amely feladat a duális képzőhely technológiai, munkaszervezési rendjében is elvégezhető) előkészítéséhez szükséges műszaki, fizikai dolgozóról.

### **6.2. Gyakorlati oktató**

A duális képzőnél folyó szakirányú oktatás követelményeire való felkészítés oktatója olyan szakember lehet, aki:

- a) cselekvőképes,
- b) nem áll a szakirányú oktatási tevékenység folytatását kizáró foglalkozástól eltiltás hatálya alatt,
- c) a duális képzőhely által vállalt szakmának megfelelő, államilag elismert, legalább középfokú szakirányú szakképzettséggel és legalább ötéves, az érintett szakképzettségnek megfelelő szakmai gyakorlattal rendelkezik és
- d) kamarai gyakorlati oktatói vizsgával rendelkezik.

Mentesül a kamarai gyakorlati oktatóvizsga-letétel alól az, aki

- a) mestervizsgával rendelkezik,
- b) a duális képzőhely által vállalt szakmának megfelelő
  - ba) szakirányú felsőfokú szakképzettséggel és legalább kétéves szakirányú szakmai gyakorlattal,
  - bb) felsőfokú végzettséggel, szakirányú középfokú szakképzettséggel és legalább ötéves szakirányú szakmai gyakorlattal vagy
  - bc) - az egészségügyi ágazat tekintetében - egészségügyi gyakorlatvezető szakképesítéssel rendelkezik, vagy
- c) a hatvanadik életévét betöltötte.

### **6.3. Felelős személy**

Ha a gazdálkodó szervezet több tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy szakirányú oktatását szervezi meg munkahelyi körülmények között, köteles felelős személyt megbízni a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy szakirányú oktatásának figyelemmel kísérésére, aki ezt a tevékenységet munkája mellett is elláthatja

## **7. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek**

### **7.1. Eszközjegyzék szakirányú oktatásra**

- Cukrász kéziszerszámok, eszközök
- Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
- Műanyag tálak, mérőedények
- Szilikon formák, lapok
- Mérőberendezések
- Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok
- Főzőberendezések,
- Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések
- Bonbonformák
- Asztali gyúró, keverő, habverő, gép
- Fagylaltgépek
- Botmixer
- Aprító gép
- Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések
- Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges)
- Sütő, és kelesztő berendezések
- Léghőszigetelő
- Informatikai eszközök

8. A tanulási területekhez rendelt tananyagegységek és tananyagelemek ajánlott óraszámát évfolyamonként.

|  | Évfolyam                                 | 2/10.      |            |              | 3/11        |            |              | A képzés összes óraszám |               | A képzés összes óraszám |
|--|--|------------|------------|--------------|-------------|------------|--------------|-------------------------|---------------|-------------------------|
|  |  | Óra tervi  | Iskolában  | Vállalati    | Óra tervi   | Iskolában  | Vállalati    | Iskolában               | Vállalati     |                         |
| Munkavállalói idegen nyelv   | <b>Közismeret összesen</b>               | <b>288</b> | <b>288</b> | <b>0</b>     | <b>248</b>  | <b>248</b> | <b>0</b>     | <b>536</b>              | <b>0</b>      | <b>536</b>              |
|  | <b>Munkavállalói idegen nyelv</b>        | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>     | <b>62</b>   | <b>62</b>  | <b>0</b>     | <b>62</b>               | <b>0</b>      | <b>62</b>               |
|  | Az álláskeresés lépései, álláshirdetések |            |            |              | 11          | 11         | 0            | 11                      | 0             | 11                      |
|  | Önéletrajz és motivációs levél           |            |            |              | 20          | 20         | 0            | 20                      | 0             | 20                      |
|  | „Small talk” – általános társalgás       |            |            |              | 11          | 11         | 0            | 11                      | 0             | 11                      |
|  | Állásinterjú                             |            |            |              | 20          | 20         | 0            | 20                      | 0             | 20                      |
|  | <b>Előkészítés</b>                       | <b>108</b> | <b>36</b>  | <b>72</b>    | <b>62</b>   | <b>31</b>  | <b>31</b>    | <b>67</b>               | <b>103</b>    | <b>170</b>              |
| Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása | 108                                      | 36         | 72         | 0            | 0           | 0          | 36           | 72                      | 108           |                         |
| Munkafolyamatok előkészítése   |  |            |            | 62           | 31          | 31         | 31           | 31                      | 62            |                         |
| <b>Cukrászati berendezések ismerete, kezelése, programozása</b>                                    | <b>72</b>                                | <b>0</b>   | <b>72</b>  | <b>62</b>    | <b>0</b>    | <b>62</b>  | <b>0</b>     | <b>134</b>              | <b>134</b>    |                         |
| Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése  | 72                                       | 0          | 72         | 62           | 0           | 0          | 0            | 72                      | 72            |                         |
| <b>Cukrászati termékek készítése</b>   | <b>576</b>                               | <b>72</b>  | <b>504</b> | <b>480,5</b> | <b>77,5</b> | <b>403</b> | <b>149,5</b> | <b>907</b>              | <b>1056,5</b> |                         |
| Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása                                    | 50                                       | 5          | 45         | 35           | 3           | 32         | 8            | 77                      | 85            |                         |
| Tészták és uzsonnasütemények készítése   | 134                                      | 22         | 107        | 0            | 0           | 0          | 22           | 107                     | 129           |                         |
| Tészták és sós teasütemények készítése   | 105                                      | 10         | 95         | 0            | 0           | 0          | 10           | 95                      | 105           |                         |
| Krémes készítmények előállítása  | 88                                       | 10         | 80         | 0            | 0           | 0          | 10           | 80                      | 90            |                         |
| Édes teasütemények, mézesek készítése  | 102                                      | 10         | 90         | 0            | 0           | 0          | 10           | 90                      | 100           |                         |
| Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése   | 97                                       | 10         | 87         | 95           | 13          | 82         | 23           | 169                     | 192           |                         |

|  |             |                    |            |               |                   |            |              |             |               |
|--|-------------|--------------------|------------|---------------|-------------------|------------|--------------|-------------|---------------|
| Nemzetközi cukrászati termékek készítése   |             |                    |            | 175           | 20                | 155        | 20           | 155         | 175           |
| Bonbonok készítése   |             |                    |            | 70            | 12                | 58         | 12           | 58          | 70            |
| Hidegcukrászati termékek készítése   |             |                    |            | 70            | 12                | 58         | 12           | 58          | 70            |
| Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás |             |                    |            | 35            | 3                 | 32         | 3            | 32          | 35            |
| <b>Cukrászati termékek befejezése, díszítése</b>   | <b>72</b>   | <b>18</b>          | <b>54</b>  | <b>62</b>     | <b>30</b>         | <b>32</b>  | <b>48</b>    | <b>86</b>   | <b>134</b>    |
| Bevonatok készítése, alkalmazása   | 18          | 4                  | 14         | 18            | 9                 | 9          | 13           | 23          | 36            |
| Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása   | 54          | 14                 | 40         | 18            | 9                 | 9          | 23           | 49          | 72            |
| Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése  |             |                    |            | 26            | 13                | 13         | 13           | 13          | 26            |
| <b>Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás</b>                                       | <b>108</b>  | <b>72</b>          | <b>36</b>  | <b>62</b>     | <b>62</b>         | <b>0</b>   | <b>134</b>   | <b>36</b>   | <b>170</b>    |
| Anyaggazdálkodás   | 81          | 54                 | 27         | 18            | 18                | 0          | 72           | 27          | 99            |
| Cukrászati termékek kalkulációja   | 27          | 18                 | 9          | 26            | 26                | 0          | 44           | 9           | 53            |
| Elszámoltatás  | 0           |                    |            | 18            | 18                | 0          | 18           | 0           | 18            |
| <b>Portfóliókészítés</b>   |             |                    |            | <b>16</b>     | <b>16</b>         | <b>0</b>   | <b>16</b>    | <b>0</b>    | <b>16</b>     |
| <b>Tanulási terület összórászáma</b>   | <b>936</b>  | <b>198</b>         | <b>738</b> | <b>806,5</b>  | <b>278,5</b>      | <b>528</b> | <b>476,5</b> | <b>1266</b> | <b>1742,5</b> |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat:  | 175         |                    |            |               |                   |            |              | 0           | 0             |
| <b>Éves összórás szám:</b>   | <b>1224</b> | <b>486</b>         | <b>738</b> | <b>1054,5</b> | <b>527</b>        | <b>528</b> | <b>1013</b>  | <b>1266</b> | <b>2279</b>   |
| óraszám:   | 34          | 21,2%              | 78,8%      | 34            | 34,5%             | 65,5%      |              |             |               |
| hetek száma:   | 36          |                    |            | 31            |                   |            |              |             |               |
| közismeret:  | 8 óra/hét   |                    |            | 8 óra/hét     |                   |            |              |             |               |
| szakmai:   | 26 óra/hét  | 5,5óra iskola      |            | 26 óra/hét    | 8,5 óra iskola    |            |              |             |               |
|  |             | 20,5 óra munkahely |            |               | 17,5óra munkahely |            |              |             |               |

## 9. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

## 9.1. Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összes óraszámja:

62 óra, amelyből 0 óra munkahelyi és 62 iskolai óra (továbbiakban a jelölése: 0/62) óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

A tanulási terület tanításának fő célja:

A tanulási terület oktatásának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetés- re jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, s nyelvi szintjüknek megfelelően hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

A tanulási terület az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondat szerkesztési ismereteire, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókinccset is alkalmazva gyakorolja.

A tanulási területet oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások.

Az oktatás idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.

### 9.1.1. Munkavállalói idegen nyelv 0/62 óra

A tanulási terület témakörei

#### 9.1.1.1. Az álláskeresés lépései, álláshirdetések 0/11 óra

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókinccset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).

Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).



#### 9.1.1.2. *Önéletrajz és motivációs levél* 2/20 óra

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képesé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

#### 9.1.1.2. *Small talk” – általános társalgás* 0/11 óra

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

#### 9.1.1.3. *Állásinterjú* 2/20 óra

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

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

### 9.2. **Cukrász – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tantárgyainak összes óraszám: 1299/443óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A cukrász szakképzés során a tanulók megismerik a cukrászatban használt nyersanyagok tulajdonságait és a technológiai folyamatokban betöltött szerepüket. Megtanulják az anyagok és eszközök előkészítését, és megismerik a termeléshez alkalmazott berendezéseket, gépeket. Elsajátítják a gazdaságos termelés alapjait, valamint azokat az alapvető mozdulatokat, műveleteket, amelyekkel a félkész és kész cukrászati termékeket előállítása történik.

#### 9.2.1. *Előkészítés tananyagegység* 72/36 óra

A tananyagegység oktatásának fő célja

Az előkészítés tananyagegység 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.

A tananyagegységet oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy

A tananyagegység témakörei

10. évfolyam

*9.2.1.1. Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása 72/36 óra*

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

11. évfolyamon

*9.2.1.2. Munkafolyamatok előkészítése 31/31 óra*

Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján

Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

*9.2.2. Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tananyagegység 134/0 óra*

A tananyagegység oktatásának fő célja

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

A tananyagegységet oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester- vizsgával rendelkező személy.

A tananyagegység témakörei

### 9.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése 134/0 óra

#### 10-11. évfolyamon

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

### 9.2.3. Cukrászati termékek készítése tananyagegység 907/149,5 óra

#### A tananyagegység tanításának fő célja

A cukrászati termékek készítése tananyagegység 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.

A tananyagegységet oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester- vizsgával rendelkező személy.

#### A tananyagegység témakörei

##### 10. évfolyam

### 9.2.3.1. Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása 45/5 óra

Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése

Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás

Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás

Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése

Túrótöltelékek készítése

Sós töltelékek, készítése

Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése

Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése

Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése

Tejszínkrémek készítése, ízesítése

Puncstöltelék készítése

### 9.2.3.2. Tészták és uzsonnasütemények készítése 107/22 óra

Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása

Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése

Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése

Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta

(blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy

sütés utáni töltése, díszítése

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

Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése

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

Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése

### *9.2.3.3. Tészták és sós teasütemények készítése 95/10 óra*

Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése

Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából

Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából

Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából

### *9.2.3.4. Krémes készítmények előállítása 80/10 óra*

Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia- krémes készítése

Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém,

képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése

### *9.2.3.5. Édes teasütemények, mézesek készítése 90/10 óra*

Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése

Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése

Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése

### *9.2.3.6. Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése 87/10 óra*

Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sac- her, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése

Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése

Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése

Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával

Szeletek, tejszínes szeletek készítése

Torták töltése szögletes alakban

Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése

Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése

Felvert lapokból készült tekercsek készítése

Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.

Omlós tésztából készült desszertek készítése

## 11. évfolyam

### 9.2.3.7. Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása 32/3 óra

Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése

Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel ké- szülő vajrétek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése

Tejszínkrémek készítése, ízesítése

Puncstöltelék készítése

### 9.2.3.8. Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése 82/13 óra

Torták töltése szögletes alakban

Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése

Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése

Felvert lapokból készült tekercsek készítése

Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.

Omlós tésztából készült desszertek készítése

### 9.2.3.9. Nemzetközi cukrászati termékek készítése 155/20 óra

Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sor- rendjének meghatározása

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

Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal

Roppanós rétegek készítése

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

Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése

Rétegelt vágott monodesszertek készítése

Formában dermesztett monodesszertek készítése

Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése

Nemzetközi trend szerint készülő torták készítése: rétegelt torták készítése

Minidesszertek készítése

Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése

Macaron készítése

Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése

### 9.2.3.10. Bonbonok készítése 58/12 óra

Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Csokoládé temperálása

Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillásbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcs- bonbonok készítése

#### 9.2.3.11. Hidegcukrászati termékek készítése 58/12 óra

Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása

Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése

Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése

#### 9.2.3.12. Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása 32/3 óra

A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei

Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése

Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése

Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése

Tejcukormentes cukrászati termékek készítése

#### 9.2.4. Cukrászati termékek befejezése, díszítése tananyagegység 86/48 óra

A tananyagegység 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.

A tananyagegységet oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester- vizsgával rendelkező személy

A tananyagegység témakörei

10. évfolyam

#### 9.2.4.1. Bevonatok készítése, alkalmazása 14/4 óra

Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Baracklekvár-bevonat, zselé készítése

Fondán melegítése, hígítása

#### 9.2.4.2. Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása 40/14 óra

Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével

Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel

Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcscsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval

Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval

Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)

Hagyományos torták, szeletek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után

Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal

Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompreszszorral fújt csokoládébevonat alkalmazása

## 11. évfolyam

### 9.2.4.3. Bevonatok készítése, alkalmazása 9/9 óra

Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása

Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújtt csokoládébevonat készítése

### 9.2.4.4. Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása 9/9 óra

Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrószivacs-piskóták készítése

Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után

Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése

Cukrászati termékek tálalása

### 9.2.4.5. Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése 13/13 óra

Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével

Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése

Csokoládévirágok készítése, plastik csokoládé formázása

Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színeztése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján

Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása

Ünnepi, egyedi formájú torták készítése

Díszmunkák tálalása

## 9.2.5. Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tananyagegység 36/134 óra

A tananyagegység tanításának fő célja

A tananyagegység tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyonának megőrzésére.

A tananyagegységet oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Vendéglátóipari közgazdász, üzemvezető

### A tananyagegység témakörei

## 10. évfolyam

### 9.2.5.1. Anyaggazdálkodás 27/54 óra

Az árukészlet ellenőrzése a raktárban

A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása

A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése. A

beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása

Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmi- szerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.

### 9.2.5.2. Cukrászati termékek kalkulációja 9/18 óra

Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével

Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása

## **11. évfolyam**

### *9.2.5.3. Anyaggazdálkodás 0/18 óra*

Árufelhasználás megállapítása

Árusükséglet megállapítása

Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése

### *9.2.5.4. Cukrászati termékek kalkulációja 0/26 óra*

Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása

Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

### *9.2.5.5. Elszámoltatás 0/18 óra*

Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben

Cukrászüzem és raktár leltározása

A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása

Megengedett anyagfelhasználás megállapítása

Leltáreredmény megállapítása

### *9.2.6. Portfóliókészítés 0/16 óra*

## **11. évfolyamon**

0/16 óra

A tanulók szaktanár irányításával és támogatásával elkészítik a megadott ütemterv alapján a portfóliójukat.



**10. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása**

| Sorszám | Készségek, képességek  | Ismeretek  | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök   | Önállóság és felelősség mértéke  |
|---------|--|--|---|--|
| 1       | A cukrászati készítményekhez használt alap és járulékos anyagokat, íz, illat, és állomány, alapján megkülönbözteti.                  | Ismeri a cukrászati termékkészítéshez használt nyersanyagok, járulékos anyagok általános és érzékszervi tulajdonságait, a nyersanyagromlás   |   | Betartja a nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelményeket.               |
| 2       | Kiválasztja a zöldség és gyümölcs előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.                              | Ismeri a zöldség és gyümölcs előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos   | Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket.   | A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik.                 |
| 3       | Cukrászati alapműveletek végez (előkészítő műveleteket, tésztakészítő, tésztafeldolgozó sütő, töltelékészítő, befejező műveleteket). | Ismeri az anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítését, (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészták) feldolgozását, sütését és az ezekből készült egyszerűbb termékek előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó töltelékek készítését, felhasználását, a termék betöltését, | Rendszerezi, feladatait összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára. | Előzetesen begyakorolt cukrászati alapműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket. |
| 4       | Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat.  | Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagokat, azok tulajdonságait, azok változásait a különböző   | Törekszik a folyamatos anyagismereti tudás fejlesztésére a minél jobb ízű minőségi termékek elérésére.  | Felelősséggel, minden felhasználási szempontot figyelembe véve választja ki az                   |

|   |  |  |   |  |
|---|--|--|---|--|
| 5 | Kiszámítja a termékkészítéshez szükséges mennyiségeket, kiméri a nyersanyagokat. Megtervezi az előkészítő műveleteket, az összetett cukrászati munkafolyamatok előkészítését.    | Ismeri az anyaghányad-számítást a különböző mennyiségek esetében, a mennyiségi egységek átváltását. Ismeri a cukrászati anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az összetett munkafolyamatok előkészítésének  | Szem előtt tartja a gazdaságos anyagfelhasználást, mérés közben törekszik az alapanyagok receptúrában szereplő pontos mennyiségi egységek szerinti előkészítésére.      | Önállóan megtalálja és korigálja az előkészítő műveletek hibáit.   |
| 6 | Megtervezi az összetett cukrászati termékkészítő munkafolyamatok előkészítését.  | Ismeri a gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján a munkafolyamatok előkészítésének tervezését. Összesített anyaghányadok alapján ismeri a vételezendő anyaglista                             | Törekszik a leghatékonyabb munkaműveleti sorrend, munkafolyamat kiválasztására.   |  |
| 7 | A termékkészítéshez használandó berendezéseket, cukrászati gépeket, kisebb készülékeket üzembe helyezi, beprogramozza, tisztán tartja.   | Ismeri a cukrászatban alkalmazott berendezések, gépek kisebb készülékek működési elvét, üzembe helyezését, összeállítását, beprogramozását, tisztítási utasításait.  | Gépek, berendezések használatakor felelősséggel tartozik saját viselkedéséért, vigyáz mások egészségére, testi épségére is.   | Betartja a berendezések, gépek kisebb készülékek használatkor előírt balesetvédelmi utasításokat.  |
| 8 | Töltelékeket, krémeket készít, gyümölcsöket, zöldségeket tartósít, uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes termékekhez és hagyományos cukrászati termékekhez. | Ismeri a gyümölcs töltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, túró-töltelékek, sós töltelékek, tojáskréme, tartós töltelékek, vajkréme, puncstöltelék tejszínrémek készítésének technológiáit             | Törekszik a legjobb alapanyagok kiválasztására, változatos ízesítésre, egyhangúság elkerülésére, új ízek, technológiák kipróbálására.                                   | Önállóan végzi a töltelék-készítés műveletét.  |
| 9 | Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket készít a tészták felhasználásával.             | Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, az omlós élesztős, vajos tészta, omlós tészta nehéz felvert készítését, a tésztából készíthető uzsonnasütemények előállítási technológiáit | Törekszik a minőségi alapanyagok felhasználására, előtérbe helyezi az egészséges táplálkozást. Precízen végzi a tésztakészítés, formázás, darabolás, töltés műveleteit. | Felelősséget vállal a tésztakészítő módszerek fejlesztésére, az innovatív megoldások alkalmazására, követi a szakmai innovációkat. Odafigyel a |

|    |  |   |  |   |
|----|--|---|--|---|
| 10 | Sós teasüteményekhez tésztákat készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen sós teasüteményeket állít elő.   | Ismeri a vajasztésza, forrázott tészta, sós omlós tészta készítését, a tésztákból készült töltött és töltetlen teasüteményeket, azok előállítását és  | Törekszik a legjobb minőségű tésztakészítésre, az igényesség tükröződik munkáján. Törekszik a technológiai fortélyok, az apró szakmai fogások elsajátítására. Precíz, odafigyel a tészta egyenletes alakítására, töltésre, kikészítésre. | termékek minőségére, a méret és töltési súly egyenletességére. Új megoldásokat kezdeményez a tésztakészítő módszerek fejlesztésére.             |
| 11 | Krémes termékekhez tésztákat, krémlapokat, tésztahüvelyeket készít, töltési műveleteket végez, krémes termékeket állít elő.  | Ismeri a krémes termékek készítését, a termékhez tartozó tészta készítését, feldolgozását, sütését, a krémes termékek előállításának  | Törekszik egy tésztatípuson belül a változatos szortimentek előállítására. Kreatív a díszítő anyagok változatos alkalmazásában új  |   |
| 12 | Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz, egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket állít elő.   | Ismeri az omlós-, felvert-, hengerelt- és egyéb tészták előállítását. Töltetlen és töltött édes teasütemények készítését.   | Nyitott a régi hagyományok újra gondolására, a tradíció és a hagyomány ápolására. Szép esztétikus díszítést,   | Betartja a tésztakészítésre, tésztalazításra, pihentetésre vonatkozó technológiai előírásokat.  |
| 13 | Gyors érlelésű mézeskalácstésztából félkész és késztermékeket készít.  | Ismeri a gyors érlelésű mézeskalácstészta készítését feldolgozását, sütését és a díszítés különböző módszereit.   | Figyelmet fordít a hagyományos cukrászati termékek minőségére, elkészítésére, esztétikus megjelenésére.  | Fontosnak tartja cukrászati termékkészítési tradíciójának őrzését. Betartja a hagyományőrző cukrászati termékek receptúráját, készítési módját. |
| 14 | Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, szeleteket, tekerceket, minyonokat, omlós desszerteket készít. A termékekhez tésztákat készít, feldolgozza azokat, töltési és sütési műveletet végez. | Ismeri a könnyű és nehéz felverték, készítését. Ismeri a hagyományos alap torták (Dobos-, Esterházy- Trüffel-, Sacher- Puncs-, formában sült gyümölcstorta) és a hagyományos tejszínes torták (Oroszkrém-, Fekete erdei-, tejszínes, túró-, tejszínes joghurt torta) készítését. Ismeri különleges ízesítésű üzleti specialitások, a szeletek készítését, a tekercek, a minyon alap termékeinek, és |  |   |

|    |   |   |  |   |
|----|---|---|--|---|
| 15 | Nemzetközi cukrászati trendet követve francia irányzatú cukrászati termékeket, tortákat, desszerteket, aprósüteményeket készít, megtervezi a félkész termékek előállításának sorrendjét, elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és töltési műveleteket végez. | Ismeri a félkész termékek készítésének sorrendjét. Ismeri a francia felvert, (Dacquoise-, Genoise-, marcipános csokoládé - Jokonde felvert), a francia omlós tészták, a forrázott tészták, a zselés betétek, a roppanós rétegek, a krémek, (Ganache Mousse Cremeux, francia és olasz vajkrém) készítését. Ismeri a vágott, formában dermesztett monodesszerteket, a tartlettet, a francia forrázott tésztából készült desszertek készítését. Nemzetközi trend szerint készült torták, mini desszertek | Törekszik a harmonikus fantáziadús, ízléses, letisztult, kikészítés alkalmazására.                             | Betartja a nemzetközi cukrászati termékek nyersanyagainak minőségi követelményeit, a termék készítés technológiai előírásait.         |
| 16 | Hideg cukrászati készítményeket, fagyaltot, parfé készít.   | Ismeri a fagyalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a fagyalt keverékek fajtáit, készítésének műveleteit, a keverékek fagyasztási, díszítési, tárolási szabályait. Ismeri a parfé készítés módszereit (fagyalt és tejszínhab keverékből, tejszínes fagyaltekéből)   | Törekszik a természetes anyagok alkalmazására, az új ízek kialakítására.                                       | Betartja a fagyaltekészítés élelmiszerbiztonsági és technológiai szabályait, különösen figyel a fogyaszthatóság szem előtt tartására. |
| 17 | Bonbonokat, bonbon töltelékét készít, csokoládét temperál, csokoládé hüvelyes és mártott termékeket készít.   | Ismeri a csokoládé fajtákat, a temperálás módszereit. Ismeri a csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugát bonbonok, gyümölcsbonbonok készítésének technológiáit   | Törekszik a harmonikus, változatos ízű, roppanós bonbonok készítésére az új díszítési technikák alkalmazására. | Betartja, a csokoládétemperálás szabályait, a töltelékészítés, a bonbon készítés előírásait.  |

|    |  |  |   |   |
|----|--|--|---|---|
| 18 | Cukrászati termékekhez bevonó anyagokat készít és/ vagy alkalmassá teszi a bevonó anyagokat a feldolgozásra. | Ismeri a baracklekvár-bevonat, a zselé készítés módszereit, a fondán melegítését és hígítását, a csokoládé hígítás és temperálás szabályait. Ismeri a nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújtt csokoládé bevonat) készítésének   | Törekszik a minőségi anyagok és a saját készítésű bevonatok felhasználására.  | Betartja a cukrászati termékek bevonásához alkalmazott bevonatok készítésére, alkalmazására vonatkozó előírásokat, technológiai paramétereiket, figyelembe véve a nemzetközi cukrászati |
| 19 | Cukrászati termékek egyszerű díszítési és befejező műveleteit végzi.   | Ismeri, az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek a nemzetközi cukrászati termékek, a hidegcukrászati termékek az egyszerű díszítési műveleteit, a bevonás, a szórás, a burkolás, a fecskendezés a felrakás, a formázás alkalmazását valamint a termékekhez tartozó szeletelést, adagolást, tálalást. | Törekszik a termék ízéhez harmonizáló bevonat kiválasztására, a tiszta, egyenletes áthúzás, mártás, szórás, burkolás fecskendezés műveletének alkalmazására, a precíz kreatív ízben harmonizáló felrakásos díszek készítésére, a szeletelés adagolás egyenletességére. Figyelemmel kíséri a díszítési technikák fejlődését, nyitott az új megoldások alkalmazására. | Új technikákat keres az innovatív díszítésre és tálalásra. Tudatosan fejleszti esztétikai érzékét, figyeli a szakmai változásokat, trendeket, és követi azokat.                         |

|    |  |  |   |   |
|----|--|--|---|---|
| 20 | Dízmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.   | Ismeri a munkarajz készítését (díszek, anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével). Ismeri a fecskendezés alkalmazását. Ismeri a csokoládévirágok készítését, plasztik csokoládé formázását, marcipán figurák modellezését, virágok készítését. Ismeri a cukorfőzés, karamellöntés, formázás, húzás és fújás technológiáját, Ismeri az ünnepi, egyedi formájú torták | Törekszik a különleges technikák elsajátításra. Tisztán, precízen dolgozik, figyel a harmóniára és a letisztult megjelenésre. | Fejleszti szépjérékét internet és szakkönyvek segítségével gyűjtött információkkal. |
| 21 | A cukrász anyagokat, tésztakészítő, sütemény készítő műveleteket idegen nyelven bemutatja. | Ismeri a cukrász termékkészítéshez szükséges anyagokat, műveleteket idegen nyelven.  | Nyitott a szakmai idegen nyelvi tudás bővítésére, minél szélesebb körű szakmai szókinccs használatára.                        | Idegen nyelvi ismereteit szakkönyvekből, világhálóról folyamatosan bővíti.          |

### 9.1. Képzés felosztása (tanmenetimport)

10. évfolyam EXCELL számolótábla

| Óraszám | Tanulási elem  |
|---------|--|
| 1       | Előkészítés  |
| 2       | Cukrászati termékek készítése                                  |
| 3       | Cukrászati termékek készítése                                  |
| 4       | Cukrászati termékek készítése                                  |
| 5       | Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása |
| 6       | Cukrászati termékek készítése                                  |
| 7       | Cukrászati termékek készítése                                  |
| 8       | Cukrászati termékek készítése                                  |
| 9       | Cukrászati termékek készítése                                  |
| 10      | Előkészítés  |
| 11      | Cukrászati termékek készítése                                  |
| 12      | Cukrászati termékek készítése                                  |
| 13      | Cukrászati termékek készítése                                  |

11. évfolyam EXCELL számolótábla

| Óraszám | Tanulási elem  |
|---------|--|
| 1       | Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása |
| 2       | Cukrászati termékek készítése                                  |
| 3       | Cukrászati termékek készítése                                  |
| 4       | Cukrászati termékek készítése                                  |
| 5       | Cukrászati termékek készítése                                  |
| 6       | Előkészítés  |
| 7       | Cukrászati termékek készítése                                  |
| 8       | Cukrászati termékek készítése                                  |
| 9       | Cukrászati termékek készítése                                  |
| 10      | Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása |
| 11      | Cukrászati termékek készítése                                  |
| 12      | Cukrászati termékek készítése                                  |
| 13      | Cukrászati termékek készítése                                  |

## 1.2 Tanmenetek

### 1.2.1 Munkahely tanmenete

#### 1.2.1.1 10. évfolyam

| Óraszám | Téma   | Tananyag  | ajánlott tevékenység/attitúd megnevezése  | ajánlott ételféleség/<br>produktum |
|---------|--|---|---|------------------------------------|
| 1       | 7.2.2.Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy | Balesetvédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, baleseti jegyzőkönyv, menekülési útvonal megismerése, berendezések, gépek, eszközök bemutatása, összeszerelése, tisztítása, munkavédelmi előírásai. Sütőberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek | elektromos sütő, gáztüzelésű sütő, gőzkemence, kombinált sütő, hőlégkeveréses sütők megismerése |                                    |
| 2       | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése                 | Balesetvédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, baleseti jegyzőkönyv, menekülési útvonal megismerése, berendezések, gépek, eszközök bemutatása, összeszerelése, tisztítása, munkavédelmi előírásai. Sütőberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek | elektromos sütő, gáztüzelésű sütő, gőzkemence, kombinált sütő, hőlégkeveréses sütők megismerése |                                    |



|   |  |   |   |  |
|---|--|---|---|--|
| 3 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Balesetvédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, baleseti jegyzőkönyv, menekülési útvonal megismerése, berendezések, gépek, eszközök bemutatása, összeszerelése, tisztítása, munkavédelmi előírásai. Sütőberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek | elektromos sütő, gáztüzelésű sütő, gőzkemence, kombinált sütő, hőlégkeveréses sütők megismerése |  |
| 4 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Balesetvédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, baleseti jegyzőkönyv, menekülési útvonal megismerése, berendezések, gépek, eszközök bemutatása, összeszerelése, tisztítása, munkavédelmi előírásai. Sütőberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek | elektromos sütő, gáztüzelésű sütő, gőzkemence, kombinált sütő, hőlégkeveréses sütők megismerése |  |
| 5 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Balesetvédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, baleseti jegyzőkönyv, menekülési útvonal megismerése, berendezések, gépek, eszközök bemutatása, összeszerelése, tisztítása, munkavédelmi előírásai. Sütőberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek | elektromos sütő, gáztüzelésű sütő, gőzkemence, kombinált sütő, hőlégkeveréses sütők megismerése |  |

|   |  |   |   |  |
|---|--|---|---|--|
| 6 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Balesetvédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, baleseti jegyzőkönyv, menekülési útvonal megismerése, berendezések, gépek, eszközök bemutatása, összeszerelése, tisztítása, munkavédelmi előírásai. Sütőberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek | elektromos sütő, gáztüzelésű sütő, gőzkemence, kombinált sütő, hőlégkeveréses sütők megismerése   |  |
| 7 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Balesetvédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, baleseti jegyzőkönyv, menekülési útvonal megismerése, berendezések, gépek, eszközök bemutatása, összeszerelése, tisztítása, munkavédelmi előírásai. Sütőberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek | elektromos sütő, gáztüzelésű sütő, gőzkemence, kombinált sütő, hőlégkeveréses sütők megismerése   |  |
| 8 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőközlő berendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek  | kelesztőberendezés, gázszámoly, gáztűzhely, krémfőző berendezés, csokoládé temperáló, csokoládé melegítő, mikrohullámú melegítő megismerése, kezelése |  |
| 9 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőközlő berendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek  | kelesztőberendezés, gázszámoly, gáztűzhely, krémfőző berendezés, csokoládé temperáló, csokoládé melegítő, mikrohullámú melegítő megismerése, kezelése |  |

|    |  |   |   |  |
|----|--|---|---|--|
| 10 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőközlő berendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek  | kelesztőberendezés, gázszámoly, gáztűzhely, krémfőző berendezés, csokoládé temperáló, csokoládé melegítő, mikrohullámú melegítő megismerése, kezelése |  |
| 11 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőközlő berendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek  | kelesztőberendezés, gázszámoly, gáztűzhely, krémfőző berendezés, csokoládé temperáló, csokoládé melegítő, mikrohullámú melegítő megismerése, kezelése |  |
| 12 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőközlő berendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek  | kelesztőberendezés, gázszámoly, gáztűzhely, krémfőző berendezés, csokoládé temperáló, csokoládé melegítő, mikrohullámú melegítő megismerése, kezelése |  |
| 13 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőközlő berendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek  | kelesztőberendezés, gázszámoly, gáztűzhely, krémfőző berendezés, csokoládé temperáló, csokoládé melegítő, mikrohullámú melegítő megismerése, kezelése |  |
| 14 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőközlő berendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek  | kelesztőberendezés, gázszámoly, gáztűzhely, krémfőző berendezés, csokoládé temperáló, csokoládé melegítő, mikrohullámú melegítő megismerése, kezelése |  |
| 15 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőelvonó berendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek | hűtőszekrény, hűtőláda, hűtőasztal, hűtőpult, hűtővitrin, hűtőkamra, mélyhűtőkamra, fagylaltfagyasztó berendezések, sokkoló megismerése, kezelése     |  |
| 16 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőelvonó berendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek | hűtőszekrény, hűtőláda, hűtőasztal, hűtőpult, hűtővitrin, hűtőkamra, mélyhűtőkamra, fagylaltfagyasztó berendezések, sokkoló megismerése, kezelése     |  |

|    |  |   |   |  |
|----|--|---|---|--|
| 17 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőelvonó berendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek | hűtőszekrény, hűtőláda, hűtőasztal, hűtőpult, hűtővitrin, hűtőkamra, mélyhűtőkamra, fagylaldfagyasztó berendezések, sokkoló megismerése, kezelése |  |
| 18 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőelvonó berendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek | hűtőszekrény, hűtőláda, hűtőasztal, hűtőpult, hűtővitrin, hűtőkamra, mélyhűtőkamra, fagylaldfagyasztó berendezések, sokkoló megismerése, kezelése |  |
| 19 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőelvonó berendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek | hűtőszekrény, hűtőláda, hűtőasztal, hűtőpult, hűtővitrin, hűtőkamra, mélyhűtőkamra, fagylaldfagyasztó berendezések, sokkoló megismerése, kezelése |  |
| 20 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőelvonó berendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek | hűtőszekrény, hűtőláda, hűtőasztal, hűtőpult, hűtővitrin, hűtőkamra, mélyhűtőkamra, fagylaldfagyasztó berendezések, sokkoló megismerése, kezelése |  |
| 21 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőelvonó berendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek | hűtőszekrény, hűtőláda, hűtőasztal, hűtőpult, hűtővitrin, hűtőkamra, mélyhűtőkamra, fagylaldfagyasztó berendezések, sokkoló megismerése, kezelése |  |
| 22 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőelvonó berendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek | hűtőszekrény, hűtőláda, hűtőasztal, hűtőpult, hűtővitrin, hűtőkamra, mélyhűtőkamra, fagylaldfagyasztó berendezések, sokkoló megismerése, kezelése |  |
| 23 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Aprítógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása  | univerzális darálók, mákdaráló, diódaráló, kutter, botmixer, emulgeátor megismerése, kezelése   |  |

|    |  |  |   |  |
|----|--|--|---|--|
| 24 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Aprítógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása         | univerzális darálók, mákdaráló, diódaráló, kutter, botmixer, emulgeátor megismerése, kezelése |  |
| 25 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Aprítógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása         | univerzális darálók, mákdaráló, diódaráló, kutter, botmixer, emulgeátor megismerése, kezelése |  |
| 26 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Aprítógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása         | univerzális darálók, mákdaráló, diódaráló, kutter, botmixer, emulgeátor megismerése, kezelése |  |
| 27 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Aprítógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása         | univerzális darálók, mákdaráló, diódaráló, kutter, botmixer, emulgeátor megismerése, kezelése |  |
| 28 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Aprítógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása         | univerzális darálók, mákdaráló, diódaráló, kutter, botmixer, emulgeátor megismerése, kezelése |  |
| 29 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Aprítógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása         | univerzális darálók, mákdaráló, diódaráló, kutter, botmixer, emulgeátor megismerése, kezelése |  |
| 30 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Gyúró-, keverőgépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | univerzális konyhagép, spirális és lengőkaros dagasztógép megismerése, kezelése               |  |
| 31 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Gyúró-, keverőgépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | univerzális konyhagép, spirális és lengőkaros dagasztógép megismerése, kezelése               |  |
| 32 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Gyúró-, keverőgépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | univerzális konyhagép, spirális és lengőkaros dagasztógép megismerése, kezelése               |  |

|    |  |  |  |  |
|----|--|--|--|--|
| 33 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Gyúró-, keverőgépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | univerzális konyhagép, spirális és lengőkaros dagasztógép megismerése, kezelése                            |  |
| 34 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Gyúró-, keverőgépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | univerzális konyhagép, spirális és lengőkaros dagasztógép megismerése, kezelése                            |  |
| 35 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Gyúró-, keverőgépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | univerzális konyhagép, spirális és lengőkaros dagasztógép megismerése, kezelése                            |  |
| 36 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Gyúró-, keverőgépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | univerzális konyhagép, spirális és lengőkaros dagasztógép megismerése, kezelése                            |  |
| 37 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Habverőgépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása        | lengőfejes habverőgép, habfúvók, keverőkaros habfúvógép, tejszínhab készítő automata megismerése, kezelése |  |
| 38 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Habverőgépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása        | lengőfejes habverőgép, habfúvók, keverőkaros habfúvógép, tejszínhab készítő automata megismerése, kezelése |  |
| 39 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Habverőgépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása        | lengőfejes habverőgép, habfúvók, keverőkaros habfúvógép, tejszínhab készítő automata megismerése, kezelése |  |
| 40 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Habverőgépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása        | lengőfejes habverőgép, habfúvók, keverőkaros habfúvógép, tejszínhab készítő automata megismerése, kezelése |  |
| 41 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Habverőgépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása        | lengőfejes habverőgép, habfúvók, keverőkaros habfúvógép, tejszínhab készítő automata megismerése, kezelése |  |

|    |  |   |  |  |
|----|--|---|--|--|
| 42 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Habverőgépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | lengőfejes habverőgép, habfúvók, keverőkaros habfúvógép, tejszínhab készítő automata megismerése, kezelése |  |
| 43 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Habverőgépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | lengőfejes habverőgép, habfúvók, keverőkaros habfúvógép, tejszínhab készítő automata megismerése, kezelése |  |
| 44 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása  | tésztanyújtó gép, kiflisodró gép, piskótalaphúzó gép megismerése, kezelése                                 |  |
| 45 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása  | tésztanyújtó gép, kiflisodró gép, piskótalaphúzó gép megismerése, kezelése                                 |  |
| 46 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása  | tésztanyújtó gép, kiflisodró gép, piskótalaphúzó gép megismerése, kezelése                                 |  |
| 47 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása  | tésztanyújtó gép, kiflisodró gép, piskótalaphúzó gép megismerése, kezelése                                 |  |
| 48 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása  | tésztanyújtó gép, kiflisodró gép, piskótalaphúzó gép megismerése, kezelése                                 |  |
| 49 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása  | tésztanyújtó gép, kiflisodró gép, piskótalaphúzó gép megismerése, kezelése                                 |  |
| 50 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása  | tésztanyújtó gép, kiflisodró gép, piskótalaphúzó gép megismerése, kezelése                                 |  |

|    |  |   |   |  |
|----|--|---|---|--|
| 51 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Egyéb gépek, készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | citrusprés, passzírozógép, tojásmosó, lisztszitáló gép, mandulahámozó megismerése, kezelése |  |
| 52 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Egyéb gépek, készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | citrusprés, passzírozógép, tojásmosó, lisztszitáló gép, mandulahámozó megismerése, kezelése |  |
| 53 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Egyéb gépek, készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | citrusprés, passzírozógép, tojásmosó, lisztszitáló gép, mandulahámozó megismerése, kezelése |  |
| 54 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Egyéb gépek, készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | citrusprés, passzírozógép, tojásmosó, lisztszitáló gép, mandulahámozó megismerése, kezelése |  |
| 55 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Egyéb gépek, készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | citrusprés, passzírozógép, tojásmosó, lisztszitáló gép, mandulahámozó megismerése, kezelése |  |
| 56 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Egyéb gépek, készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | citrusprés, passzírozógép, tojásmosó, lisztszitáló gép, mandulahámozó megismerése, kezelése |  |
| 57 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Egyéb gépek, készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | citrusprés, passzírozógép, tojásmosó, lisztszitáló gép, mandulahámozó megismerése, kezelése |  |
| 58 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Egyéb gépek, készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | citrusprés, passzírozógép, tojásmosó, lisztszitáló gép, mandulahámozó megismerése, kezelése |  |
| 59 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Egyéb gépek, készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | citrusprés, passzírozógép, tojásmosó, lisztszitáló gép, mandulahámozó megismerése, kezelése |  |



|    |  |   |  |  |
|----|--|---|--|--|
| 60 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Egyéb gépek, készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | citrusprés, passzírozógép, tojásmosó, lisztisztológép, mandulahámozó megismerése, kezelése                   |  |
| 61 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Egyéb gépek, készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | citrusprés, passzírozógép, tojásmosó, lisztisztológép, mandulahámozó megismerése, kezelése                   |  |
| 62 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Egyéb gépek, készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | citrusprés, passzírozógép, tojásmosó, lisztisztológép, mandulahámozó megismerése, kezelése                   |  |
| 63 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Egyéb gépek, készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | citrusprés, passzírozógép, tojásmosó, lisztisztológép, mandulahámozó megismerése, kezelése                   |  |
| 64 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Egyéb gépek, készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | fondángép, hengergép, dresszírozó gép, festékszóró kompresszor, zselészóró kompresszor megismerése, kezelése |  |
| 65 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | A tanult berendezések, gépek és készülékek előkészítése             | berendezések, gépek és készülékek előkészítése   |  |
| 66 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | A tanult berendezések, gépek és készülékek előkészítése             | berendezések, gépek és készülékek előkészítése   |  |
| 67 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | A tanult berendezések, gépek és készülékek előkészítése             | berendezések, gépek és készülékek előkészítése   |  |
| 68 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | A tanult berendezések, gépek és készülékek előkészítése             | berendezések, gépek és készülékek előkészítése   |  |

|    |  |   |  |  |
|----|--|---|--|--|
| 69 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | A tanult berendezések, gépek és készülékek előkészítése | berendezések, gépek és készülékek előkészítése |  |
| 70 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | A tanult berendezések, gépek és készülékek előkészítése | berendezések, gépek és készülékek előkészítése |  |
| 71 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | A tanult berendezések, gépek és készülékek előkészítése | berendezések, gépek és készülékek előkészítése |  |
| 72 | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Összefoglalás   | berendezések, gépek és készülékek előkészítése |  |

|    |  |  |   |   |
|----|--|--|---|---|
| 1. | 7.2.3.1Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Személyi és üzemi higiénia és követelményei. | Személyi és üzemi higiénia és követelményei.                                  | Személyi és üzemi higiénia és követelményei.                                  |
| 2. | 7.2.3.1Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Krémelek, töltelékek anyagainak kiválasztása | Krémelek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Krémelek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása |
| 3. | 7.2.3.1Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek          | Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése                                | Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése                                |
| 4. | 7.2.3.1Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek          | Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése                                | Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése                                |

|     |  |   |   |   |
|-----|--|---|---|---|
| 5.  | 7.2.3.1Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek   | Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése  | Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése  |
| 6.  | 7.2.3.1Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek   | Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése  | Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése  |
| 7.  | 7.2.3.1Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek   | Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése  | Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése  |
| 8.  | 7.2.3.1Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek   | Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése  | Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése  |
| 9.  | 7.2.3.1Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás | Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás | Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás |
| 10. | 7.2.3.1Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás | Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás | Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás |
| 11. | 7.2.3.1Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás | Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás | Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás |

|     |  |  |  |  |
|-----|--|--|--|--|
|     |  |  |  | tartósítás   |
| 12. | 7.2.3.1Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Gyümölcsstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás | Gyümölcsstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás | Gyümölcsstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás |
| 13. | 7.2.3.1Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Gyümölcsstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás | Gyümölcsstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás | Gyümölcsstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás |
| 14. | 7.2.3.1Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás   | Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás   | Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás   |
| 15. | 7.2.3.1Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás   | Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás   | Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás   |
| 16. | 7.2.3.1Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás   | Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás   | Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás   |
| 17. | 7.2.3.1Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab)                                     | Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése                           | Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése                           |

|     |  |  |  |  |
|-----|--|--|--|--|
| 18. | 7.2.3.1Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) | Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése | Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése |
| 19. | 7.2.3.1Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) | Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése | Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése |
| 20. | 7.2.3.1Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) | Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése | Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése |
| 21. | 7.2.3.1Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) | Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése | Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése |
| 22. | 7.2.3.1Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) | Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése | Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése |
| 23. | 7.2.3.1Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Túrótöltelékek   | Túrótöltelékek készítése   | Túrótöltelékek készítése   |
| 24. | 7.2.3.1Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Sós töltelékek   | Sós töltelékek, készítése  | Sós töltelékek, készítése  |

|     |  |   |   |   |
|-----|--|---|---|---|
| 25. | 7.2.3.1Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Sós töltelékek                                    | Sós töltelékek, készítése                                   | Sós töltelékek, készítése                                   |
| 26. | 7.2.3.1Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Sós töltelékek                                    | Sós töltelékek, készítése                                   | Sós töltelékek, készítése                                   |
| 27. | 7.2.3.1Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Sós töltelékek                                    | Sós töltelékek, készítése                                   | Sós töltelékek, készítése                                   |
| 28. | 7.2.3.1Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Sós töltelékek                                    | Sós töltelékek, készítése                                   | Sós töltelékek, készítése                                   |
| 29. | 7.2.3.1Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Tojáskrémelek: angolkrém, sárgakrém, tojásbabkrém | Tojáskrémelek: angolkrém, sárgakrém, tojásbabkrém készítése | Tojáskrémelek: angolkrém, sárgakrém, tojásbabkrém készítése |
| 30. | 7.2.3.1Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Tojáskrémelek: angolkrém, sárgakrém, tojásbabkrém | Tojáskrémelek: angolkrém, sárgakrém, tojásbabkrém készítése | Tojáskrémelek: angolkrém, sárgakrém, tojásbabkrém készítése |
| 31. | 7.2.3.1Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Tojáskrémelek: angolkrém, sárgakrém, tojásbabkrém | Tojáskrémelek: angolkrém, sárgakrém, tojásbabkrém készítése | Tojáskrémelek: angolkrém, sárgakrém, tojásbabkrém készítése |

|     |  |  |  |  |
|-----|--|--|--|--|
| 32. | 7.2.3.1Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém | Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése | Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése |
| 33. | 7.2.3.1Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém | Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése | Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése |
| 34. | 7.2.3.1Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém | Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése | Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése |
| 35. | 7.2.3.1Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém | Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése | Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése |
| 36. | 7.2.3.1Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém | Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése | Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése |
| 37. | 7.2.3.1Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém | Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése | Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése |
| 38. | 7.2.3.1Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém | Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése | Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése |

|     |  |   |   |   |
|-----|--|---|---|---|
| 39. | 7.2.3.1Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Vajkrémelek   | Vajkrémelek készítése   | Vajkrémelek készítése   |
| 40. | 7.2.3.1Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Vajkrémelek   | Vajkrémelek készítése   | Vajkrémelek készítése   |
| 41. | 7.2.3.1Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Vajkrémelek   | Vajkrémelek készítése   | Vajkrémelek készítése   |
| 42. | 7.2.3.1Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Vajkrémelek   | Vajkrémelek készítése   | Vajkrémelek készítése   |
| 43. | 7.2.3.1Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Vajkrémelek   | Vajkrémelek készítése   | Vajkrémelek készítése   |
| 44. | 7.2.3.1Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Tejszínrémelek készítése, ízesítése, puncstöltelék  | Tejszínrémelek készítése, ízesítése, puncstöltelék készítése  | Tejszínrémelek készítése, ízesítése , puncstöltelék készítése |
| 45. | 7.2.3.1Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Tejszínrémelek készítése, ízesítése , puncstöltelék | Tejszínrémelek készítése, ízesítése , puncstöltelék készítése | Tejszínrémelek készítése, ízesítése , puncstöltelék készítése |



|     |  |  |   |   |
|-----|--|--|---|---|
| 46. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | briós, fonott kalács, barhesz, cukros kifli | briós, fonott kalács, barhesz, cukros kifli |
| 47. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | briós, fonott kalács, barhesz, cukros kifli | briós, fonott kalács, barhesz, cukros kifli |
| 48. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | briós, fonott kalács, barhesz, cukros kifli | briós, fonott kalács, barhesz, cukros kifli |
| 49. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | briós, fonott kalács, barhesz, cukros kifli | briós, fonott kalács, barhesz, cukros kifli |
| 50. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | briós, fonott kalács, barhesz, cukros kifli | briós, fonott kalács, barhesz, cukros kifli |

|     |  |  |   |   |
|-----|--|--|---|---|
| 51. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | briós, fonott kalács, barhesz, cukros kifli | briós, fonott kalács, barhesz, cukros kifli |
| 52. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | briós, fonott kalács, barhesz, cukros kifli | briós, fonott kalács, barhesz, cukros kifli |
| 53. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | briós, fonott kalács, barhesz, cukros kifli | briós, fonott kalács, barhesz, cukros kifli |
| 54. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | kelt tekercs, karlsbadi túrós               | kelt tekercs, karlsbadi túrós               |
| 55. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | kelt tekercs, karlsbadi túrós               | kelt tekercs, karlsbadi túrós               |

|     |  |  |                               |                               |
|-----|--|--|-------------------------------|-------------------------------|
| 56. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | kelt tekercs, karlsbadi túrós | kelt tekercs, karlsbadi túrós |
| 57. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | kelt tekercs, karlsbadi túrós | kelt tekercs, karlsbadi túrós |
| 58. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | kelt tekercs, karlsbadi túrós | kelt tekercs, karlsbadi túrós |
| 59. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | kelt tekercs, karlsbadi túrós | kelt tekercs, karlsbadi túrós |
| 60. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | kelt tekercs, karlsbadi túrós | kelt tekercs, karlsbadi túrós |

|     |  |  |                         |                         |
|-----|--|--|-------------------------|-------------------------|
| 61. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | francia briós, molnárka | francia briós, molnárka |
| 62. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | francia briós, molnárka | francia briós, molnárka |
| 63. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | francia briós, molnárka | francia briós, molnárka |
| 64. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | francia briós, molnárka | francia briós, molnárka |
| 65. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | francia briós, molnárka | francia briós, molnárka |

|     |  |   |                         |                         |
|-----|--|---|-------------------------|-------------------------|
| 66. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése  | francia briós, molnárka | francia briós, molnárka |
| 67. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése  | francia briós, molnárka | francia briós, molnárka |
| 68. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése  | francia briós, molnárka | francia briós, molnárka |
| 69. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | kuglóf, dán kifli       | kuglóf, dán kifli       |
| 70. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | kuglóf, dán kifli       | kuglóf, dán kifli       |

|     |  |   |                   |                   |
|-----|--|---|-------------------|-------------------|
| 71. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | kuglóf, dán kifli | kuglóf, dán kifli |
| 72. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | kuglóf, dán kifli | kuglóf, dán kifli |
| 73. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | kuglóf, dán kifli | kuglóf, dán kifli |
| 74. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | kuglóf, dán kifli | kuglóf, dán kifli |
| 75. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | kuglóf, dán kifli | kuglóf, dán kifli |

|     |  |   |                             |                             |
|-----|--|---|-----------------------------|-----------------------------|
| 76. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | kuglóf, dán kifli           | kuglóf, dán kifli           |
| 77. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | farsangi fánk, csavart fánk | farsangi fánk, csavart fánk |
| 78. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | farsangi fánk, csavart fánk | farsangi fánk, csavart fánk |
| 79. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | farsangi fánk, csavart fánk | farsangi fánk, csavart fánk |
| 80. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | farsangi fánk, csavart fánk | farsangi fánk, csavart fánk |

|     |  |  |                             |                             |
|-----|--|--|-----------------------------|-----------------------------|
| 81. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése          | farsangi fánk, csavart fánk | farsangi fánk, csavart fánk |
| 82. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése          | farsangi fánk, csavart fánk | farsangi fánk, csavart fánk |
| 83. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése          | farsangi fánk, csavart fánk | farsangi fánk, csavart fánk |
| 84. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése          | farsangi fánk, csavart fánk | farsangi fánk, csavart fánk |
| 85. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Kevert és gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | ismétlő gyakorlat           | ismétlő gyakorlat           |



|     |  |  |                   |                   |
|-----|--|--|-------------------|-------------------|
| 86. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Kevert és gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | ismétlő gyakorlat | ismétlő gyakorlat |
| 87. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Kevert és gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | ismétlő gyakorlat | ismétlő gyakorlat |
| 88. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Kevert és gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | ismétlő gyakorlat | ismétlő gyakorlat |
| 89. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Kevert és gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | ismétlő gyakorlat | ismétlő gyakorlat |
| 90. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Kevert és gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | ismétlő gyakorlat | ismétlő gyakorlat |

|     |  |  |  |  |
|-----|--|--|--|--|
| 91. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Kevert és gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | ismétlő gyakorlat  | ismétlő gyakorlat  |
| 92. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése     | túrós táska, diós, -mákos, -kakaós csiga , croissant kifli | túrós táska, diós, -mákos, -kakaós csiga , croissant kifli |
| 93. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése     | túrós táska, diós, -mákos, -kakaós csiga , croissant kifli | túrós táska, diós, -mákos, -kakaós csiga , croissant kifli |
| 94. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése     | túrós táska, diós, -mákos, -kakaós csiga , croissant kifli | túrós táska, diós, -mákos, -kakaós csiga , croissant kifli |
| 95. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése     | túrós táska, diós, -mákos, -kakaós csiga , croissant kifli | túrós táska, diós, -mákos, -kakaós csiga , croissant kifli |

|      |  |  |  |  |
|------|--|--|--|--|
| 96.  | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | túrós táska, diós, -mákos, -kakaós csiga , croissant kifli | túrós táska, diós, -mákos, -kakaós csiga , croissant kifli |
| 97.  | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | túrós táska, diós, -mákos, -kakaós csiga , croissant kifli | túrós táska, diós, -mákos, -kakaós csiga , croissant kifli |
| 98.  | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | túrós táska, diós, -mákos, -kakaós csiga , croissant kifli | túrós táska, diós, -mákos, -kakaós csiga , croissant kifli |
| 99.  | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | svájci kifli, mákos korona, tiroli rétesek                 | svájci kifli, mákos korona, tiroli rétesek                 |
| 100. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | svájci kifli, mákos korona, tiroli rétesek                 | svájci kifli, mákos korona, tiroli rétesek                 |

|      |  |  |  |  |
|------|--|--|--|--|
| 101. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | svájci kifli, mákos korona, tiroli rétesek | svájci kifli, mákos korona, tiroli rétesek |
| 102. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | svájci kifli, mákos korona, tiroli rétesek | svájci kifli, mákos korona, tiroli rétesek |
| 103. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | svájci kifli, mákos korona, tiroli rétesek | svájci kifli, mákos korona, tiroli rétesek |
| 104. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | svájci kifli, mákos korona, tiroli rétesek | svájci kifli, mákos korona, tiroli rétesek |
| 105. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | svájci kifli, mákos korona, tiroli rétesek | svájci kifli, mákos korona, tiroli rétesek |

|      |  |  |  |  |
|------|--|--|--|--|
| 106. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | svájci kifli, mákos korona, tiroli rétesek                                     | svájci kifli, mákos korona, tiroli rétesek                                     |
| 107. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | gyümölcsös blundel, barackos papucs, ananászos blundel, meggyes blundel virág, | gyümölcsös blundel, barackos papucs, ananászos blundel, meggyes blundel virág, |
| 108. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | gyümölcsös blundel, barackos papucs, ananászos blundel, meggyes blundel virág, | gyümölcsös blundel, barackos papucs, ananászos blundel, meggyes blundel virág, |
| 109. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | gyümölcsös blundel, barackos papucs, ananászos blundel, meggyes blundel virág, | gyümölcsös blundel, barackos papucs, ananászos blundel, meggyes blundel virág, |
| 110. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | gyümölcsös blundel, barackos papucs, ananászos blundel, meggyes blundel virág, | gyümölcsös blundel, barackos papucs, ananászos blundel, meggyes blundel virág, |

|      |  |  |  |  |
|------|--|--|--|--|
| 111. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | gyümölcsös blundel, barackos papucs, ananászos blundel, meggyes blundel virág, | gyümölcsös blundel, barackos papucs, ananászos blundel, meggyes blundel virág, |
| 112. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | gyümölcsös blundel, barackos papucs, ananászos blundel, meggyes blundel virág, | gyümölcsös blundel, barackos papucs, ananászos blundel, meggyes blundel virág, |
| 113. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | gyümölcsös blundel, barackos papucs, ananászos blundel, meggyes blundel virág, | gyümölcsös blundel, barackos papucs, ananászos blundel, meggyes blundel virág, |
| 114. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | gyümölcsös blundel, barackos papucs, ananászos blundel, meggyes blundel virág, | gyümölcsös blundel, barackos papucs, ananászos blundel, meggyes blundel virág, |
| 115. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése       | pozsonyi tészta, pozsonyi bejgli, pozsonyi kifli                               | pozsonyi tészta, pozsonyi bejgli, pozsonyi kifli                               |

|      |  |  |  |  |
|------|--|--|--|--|
| 116. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | pozsonyi tészta, pozsonyi bejgli, pozsonyi kifli | pozsonyi tészta, pozsonyi bejgli, pozsonyi kifli |
| 117. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | pozsonyi tészta, pozsonyi bejgli, pozsonyi kifli | pozsonyi tészta, pozsonyi bejgli, pozsonyi kifli |
| 118. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | pozsonyi tészta, pozsonyi bejgli, pozsonyi kifli | pozsonyi tészta, pozsonyi bejgli, pozsonyi kifli |
| 119. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | pozsonyi tészta, pozsonyi bejgli, pozsonyi kifli | pozsonyi tészta, pozsonyi bejgli, pozsonyi kifli |
| 120. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | pozsonyi tészta, pozsonyi bejgli, pozsonyi kifli | pozsonyi tészta, pozsonyi bejgli, pozsonyi kifli |

|      |  |  |  |  |
|------|--|--|--|--|
| 121. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | pozsonyi tészta, pozsonyi bejgli, pozsonyi kifli | pozsonyi tészta, pozsonyi bejgli, pozsonyi kifli |
| 122. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | zserbó, flódni, kindli                           | zserbó, flódni, kindli                           |
| 123. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | zserbó, flódni, kindli                           | zserbó, flódni, kindli                           |
| 124. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | zserbó, flódni, kindli                           | zserbó, flódni, kindli                           |
| 125. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | zserbó, flódni, kindli                           | zserbó, flódni, kindli                           |



|      |  |  |                        |                        |
|------|--|--|------------------------|------------------------|
| 126. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | zserbó, flódni, kindli | zserbó, flódni, kindli |
| 127. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | zserbó, flódni, kindli | zserbó, flódni, kindli |
| 128. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | zserbó, flódni, kindli | zserbó, flódni, kindli |
| 129. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | pogácsatészta          | pogácsatészta          |
| 130. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | pogácsatészta          | pogácsatészta          |

|      |  |  |               |               |
|------|--|--|---------------|---------------|
| 131. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | pogácsatészta | pogácsatészta |
| 132. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | pogácsatészta | pogácsatészta |
| 133. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | pogácsatészta | pogácsatészta |
| 134. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | pogácsatészta | pogácsatészta |
| 135. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése | pogácsatészta | pogácsatészta |

|      |  |   |   |   |
|------|--|---|---|---|
| 136. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése | almás, -meggyes, -túrós, -mákos lepény, | almás, -meggyes, -túrós, -mákos lepény, |
| 137. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése | almás, -meggyes, -túrós, -mákos lepény, | almás, -meggyes, -túrós, -mákos lepény, |
| 138. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése | almás, -meggyes, -túrós, -mákos lepény, | almás, -meggyes, -túrós, -mákos lepény, |
| 139. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése | almás, -meggyes, -túrós, -mákos lepény, | almás, -meggyes, -túrós, -mákos lepény, |
| 140. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése | almás, -meggyes, -túrós, -mákos lepény, | almás, -meggyes, -túrós, -mákos lepény, |

|      |  |   |   |   |
|------|--|---|---|---|
| 141. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése | almás, -meggyes, -túrós, -mákos lepény, | almás, -meggyes, -túrós, -mákos lepény, |
| 142. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése | almás, -meggyes, -túrós, -mákos lepény, | almás, -meggyes, -túrós, -mákos lepény, |
| 143. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése | Rákóczi-túrós lepény                    | Rákóczi-túrós lepény                    |
| 144. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése | Rákóczi-túrós lepény                    | Rákóczi-túrós lepény                    |
| 145. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése | Rákóczi-túrós lepény                    | Rákóczi-túrós lepény                    |

|      |  |   |   |   |
|------|--|---|---|---|
| 146. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése | Rákóczi-túrós lepény  | Rákóczi-túrós lepény  |
| 147. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése | Rákóczi-túrós lepény  | Rákóczi-túrós lepény  |
| 148. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése | Rákóczi-túrós lepény  | Rákóczi-túrós lepény  |
| 149. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült uzsonnasütemények készítése | tirolói rétesek, búrkifli, pálmalevél, túróstáska, ízes táska | tirolói rétesek, búrkifli, pálmalevél, túróstáska, ízes táska |
| 150. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült uzsonnasütemények készítése | tirolói rétesek, búrkifli, pálmalevél, túróstáska, ízes táska | tirolói rétesek, búrkifli, pálmalevél, túróstáska, ízes táska |

|      |  |   |   |   |
|------|--|---|---|---|
| 151. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült uzsonnasütemények készítése             | tirolói rétesek, búrkifli, pálmalevél, túróstáska, ízes táska   | tirolói rétesek, búrkifli, pálmalevél, túróstáska, ízes táska   |
| 152. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült uzsonnasütemények készítése             | tirolói rétesek, búrkifli, pálmalevél, túróstáska, ízes táska   | tirolói rétesek, búrkifli, pálmalevél, túróstáska, ízes táska   |
| 153. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült uzsonnasütemények készítése             | tirolói rétesek, búrkifli, pálmalevél, túróstáska, ízes táska   | tirolói rétesek, búrkifli, pálmalevél, túróstáska, ízes táska   |
| 154. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése | sajtos rúd, sajtós roló, sajtós pogácsa, káposztás rúd, hasé, virsliroló, sajtós kosárka, káposztás túróstáska, káposztás kifli | sajtos rúd, sajtós roló, sajtós pogácsa, káposztás rúd, hasé, virsliroló, sajtós kosárka, káposztás túróstáska, káposztás kifli |
| 155. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése | sajtos rúd, sajtós roló, sajtós pogácsa, káposztás rúd, hasé, virsliroló, sajtós kosárka, káposztás túróstáska, káposztás kifli | sajtos rúd, sajtós roló, sajtós pogácsa, káposztás rúd, hasé, virsliroló, sajtós kosárka, káposztás túróstáska, káposztás kifli |

|      |  |   |   |   |
|------|--|---|---|---|
| 156. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése   | sajtos rúd, sajtos roló, sajtos pogácsa, káposztás rúd, hasé, virsliroló, sajtos kosárka, kapos-túrós kifli | sajtos rúd, sajtos roló, sajtos pogácsa, káposztás rúd, hasé, virsliroló, sajtos kosárka, kapos-túrós kifli |
| 157. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése   | sajtos rúd, sajtos roló, sajtos pogácsa, káposztás rúd, hasé, virsliroló, sajtos kosárka, kapos-túrós kifli | sajtos rúd, sajtos roló, sajtos pogácsa, káposztás rúd, hasé, virsliroló, sajtos kosárka, kapos-túrós kifli |
| 158. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése   | sajtos rúd, sajtos roló, sajtos pogácsa, káposztás rúd, hasé, virsliroló, sajtos kosárka, kapos-túrós kifli | sajtos rúd, sajtos roló, sajtos pogácsa, káposztás rúd, hasé, virsliroló, sajtos kosárka, kapos-túrós kifli |
| 159. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése   | sajtos rúd, sajtos roló, sajtos pogácsa, káposztás rúd, hasé, virsliroló, sajtos kosárka, kapos-túrós kifli | sajtos rúd, sajtos roló, sajtos pogácsa, káposztás rúd, hasé, virsliroló, sajtos kosárka, kapos-túrós kifli |
| 160. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése | püspök kenyér, rotshild-piskóta, gyümölcskenyér   | püspök kenyér, rotshild-piskóta, gyümölcskenyér   |

|      |  |   |   |   |
|------|--|---|---|---|
| 161. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése | püspök kenyér, rotshild-piskóta, gyümölcskenyér | püspök kenyér, rotshild-piskóta, gyümölcskenyér |
| 162. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése | püspök kenyér, rotshild-piskóta, gyümölcskenyér | püspök kenyér, rotshild-piskóta, gyümölcskenyér |
| 163. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése | püspök kenyér, rotshild-piskóta, gyümölcskenyér | püspök kenyér, rotshild-piskóta, gyümölcskenyér |
| 164. | 7.2.3.2 Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése | püspök kenyér, rotshild-piskóta, gyümölcskenyér | püspök kenyér, rotshild-piskóta, gyümölcskenyér |
| 165. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása        | Vajas tészta készítése  | vajas tészta                                    | vajas tészta                                    |
| 166. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept                               | Vajas tészta készítése  | vajas tészta                                    | vajas tészta                                    |



|      |   |                        |              |              |
|------|---|------------------------|--------------|--------------|
|      | szerinti felhasználása  |                        |              |              |
| 167. | 7.2.3.3 Sós<br>teasütemények<br>hozzávalóinak<br>kiválasztása és recept<br>szerinti felhasználása | Vajas tészta készítése | vajas tészta | vajas tészta |
| 168. | 7.2.3.3 Sós<br>teasütemények<br>hozzávalóinak<br>kiválasztása és recept<br>szerinti felhasználása | Vajas tészta készítése | vajas tészta | vajas tészta |
| 169. | 7.2.3.3 Sós<br>teasütemények<br>hozzávalóinak<br>kiválasztása és recept<br>szerinti felhasználása | Vajas tészta készítése | vajas tészta | vajas tészta |
| 170. | 7.2.3.3 Sós<br>teasütemények<br>hozzávalóinak<br>kiválasztása és recept<br>szerinti felhasználása | Vajas tészta készítése | vajas tészta | vajas tészta |
| 171. | 7.2.3.3 Sós<br>teasütemények<br>hozzávalóinak<br>kiválasztása és recept<br>szerinti felhasználása | Vajas tészta készítése | vajas tészta | vajas tészta |

|      |   |                            |                  |                  |
|------|---|----------------------------|------------------|------------------|
| 172. | 7.2.3.3 Sós<br>teasütemények<br>hozzávalóinak<br>kiválasztása és recept<br>szerinti felhasználása | Vajas tészta készítése     | vajas tészta     | vajas tészta     |
| 173. | 7.2.3.3 Sós<br>teasütemények<br>hozzávalóinak<br>kiválasztása és recept<br>szerinti felhasználása | Forrázott tészta készítése | forrázott tészta | forrázott tészta |
| 174. | 7.2.3.3 Sós<br>teasütemények<br>hozzávalóinak<br>kiválasztása és recept<br>szerinti felhasználása | Forrázott tészta készítése | forrázott tészta | forrázott tészta |
| 175. | 7.2.3.3 Sós<br>teasütemények<br>hozzávalóinak<br>kiválasztása és recept<br>szerinti felhasználása | Forrázott tészta készítése | forrázott tészta | forrázott tészta |
| 176. | 7.2.3.3 Sós<br>teasütemények<br>hozzávalóinak<br>kiválasztása és recept<br>szerinti felhasználása | Forrázott tészta készítése | forrázott tészta | forrázott tészta |
| 177. | 7.2.3.3 Sós<br>teasütemények<br>hozzávalóinak<br>kiválasztása és recept<br>szerinti felhasználása | Forrázott tészta készítése | forrázott tészta | forrázott tészta |

|      |   |                            |                  |                  |
|------|---|----------------------------|------------------|------------------|
| 178. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tészta készítése | forrázott tészta | forrázott tészta |
| 179. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tészta készítése | forrázott tészta | forrázott tészta |
| 180. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Sós omlós tészta készítése | sós linzer       | sós linzer       |
| 181. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Sós omlós tészta készítése | sós linzer       | sós linzer       |
| 182. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Sós omlós tészta készítése | sós linzer       | sós linzer       |
| 183. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Sós omlós tészta készítése | sós linzer       | sós linzer       |

|      |   |  |   |   |
|------|---|--|---|---|
| 184. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Sós omlós tészta készítése                                     | sós linzer  | sós linzer  |
| 185. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Sós omlós tészta készítése                                     | sós linzer  | sós linzer  |
| 186. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Sós omlós tészta készítése                                     | sós linzer  | sós linzer  |
| 187. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajás tésztából | sajtos rudacska, vajás pogácsa, mandulás lepényke, csavart sajtos, sajtos rudacska, florentin | sajtos rudacska, vajás pogácsa, mandulás lepényke, csavart sajtos, sajtos rudacska, florentin |
| 188. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajás tésztából | sajtos rudacska, vajás pogácsa, mandulás lepényke, csavart sajtos, sajtos rudacska, florentin | sajtos rudacska, vajás pogácsa, mandulás lepényke, csavart sajtos, sajtos rudacska, florentin |
| 189. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajás tésztából | sajtos rudacska, vajás pogácsa, mandulás lepényke, csavart sajtos, sajtos rudacska, florentin | sajtos rudacska, vajás pogácsa, mandulás lepényke, csavart sajtos, sajtos rudacska, florentin |

|      |   |  |   |   |
|------|---|--|---|---|
| 190. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajás tésztából | sajtos rudacska, vajás pogácsa, mandulás lepényke, csavart sajtos, sajtos rudacska, florentin | sajtos rudacska, vajás pogácsa, mandulás lepényke, csavart sajtos, sajtos rudacska, florentin |
| 191. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajás tésztából | sajtos rudacska, vajás pogácsa, mandulás lepényke, csavart sajtos, sajtos rudacska, florentin | sajtos rudacska, vajás pogácsa, mandulás lepényke, csavart sajtos, sajtos rudacska, florentin |
| 192. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajás tésztából | sajtos rudacska, vajás pogácsa, mandulás lepényke, csavart sajtos, sajtos rudacska, florentin | sajtos rudacska, vajás pogácsa, mandulás lepényke, csavart sajtos, sajtos rudacska, florentin |
| 193. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajás tésztából | sajtos rudacska, vajás pogácsa, mandulás lepényke, csavart sajtos, sajtos rudacska, florentin | sajtos rudacska, vajás pogácsa, mandulás lepényke, csavart sajtos, sajtos rudacska, florentin |
| 194. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajás tésztából | sajtos rolócska, hasék  | sajtos rolócska, hasék  |
| 195. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajás tésztából | sajtos rolócska, hasék  | sajtos rolócska, hasék  |

|      |   |  |  |  |
|------|---|--|--|--|
| 196. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajás tésztából | sajtos rolócska, hasék   | sajtos rolócska, hasék   |
| 197. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajás tésztából | sajtos rolócska, hasék   | sajtos rolócska, hasék   |
| 198. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajás tésztából | sajtos rolócska, hasék   | sajtos rolócska, hasék   |
| 199. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajás tésztából | sajtos rolócska, hasék   | sajtos rolócska, hasék   |
| 200. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajás tésztából | sajtos rolócska, hasék   | sajtos rolócska, hasék   |
| 201. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajás tésztából | kolbászós táska, húsos taréj, sajtos kosárka, sonkás kifli, káposztás rudacska | kolbászós táska, húsos taréj, sajtos kosárka, sonkás kifli, káposztás rudacska |

|      |   |  |  |  |
|------|---|--|--|--|
| 202. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajás tésztából | kolbászos táska, húsos taréj, sajtos kosárka, sonkás kifli, káposztás rudacska | kolbászos táska, húsos taréj, sajtos kosárka, sonkás kifli, káposztás rudacska |
| 203. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajás tésztából | kolbászos táska, húsos taréj, sajtos kosárka, sonkás kifli, káposztás rudacska | kolbászos táska, húsos taréj, sajtos kosárka, sonkás kifli, káposztás rudacska |
| 204. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajás tésztából | kolbászos táska, húsos taréj, sajtos kosárka, sonkás kifli, káposztás rudacska | kolbászos táska, húsos taréj, sajtos kosárka, sonkás kifli, káposztás rudacska |
| 205. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajás tésztából | kolbászos táska, húsos taréj, sajtos kosárka, sonkás kifli, káposztás rudacska | kolbászos táska, húsos taréj, sajtos kosárka, sonkás kifli, káposztás rudacska |
| 206. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajás tésztából | kolbászos táska, húsos taréj, sajtos kosárka, sonkás kifli, káposztás rudacska | kolbászos táska, húsos taréj, sajtos kosárka, sonkás kifli, káposztás rudacska |
| 207. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajás tésztából | kolbászos táska, húsos taréj, sajtos kosárka, sonkás kifli, káposztás rudacska | kolbászos táska, húsos taréj, sajtos kosárka, sonkás kifli, káposztás rudacska |

|      |   |   |  |  |
|------|---|---|--|--|
| 208. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából | sajtos fánkocska, májkrémes fánkocska, | sajtos fánkocska, májkrémes fánkocska, |
| 209. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából | sajtos fánkocska, májkrémes fánkocska, | sajtos fánkocska, májkrémes fánkocska, |
| 210. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából | sajtos fánkocska, májkrémes fánkocska, | sajtos fánkocska, májkrémes fánkocska, |
| 211. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából | sajtos fánkocska, májkrémes fánkocska, | sajtos fánkocska, májkrémes fánkocska, |
| 212. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából | sajtos fánkocska, májkrémes fánkocska, | sajtos fánkocska, májkrémes fánkocska, |
| 213. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából | sajtos fánkocska, májkrémes fánkocska, | sajtos fánkocska, májkrémes fánkocska, |



|      |   |   |   |   |
|------|---|---|---|---|
| 214. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából | sajtos fánkocska, májkrémes fánkocska,      | sajtos fánkocska, májkrémes fánkocska,      |
| 215. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából | tojáskrémes fánkocska, szardíniás fánkocska | tojáskrémes fánkocska, szardíniás fánkocska |
| 216. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából | tojáskrémes fánkocska, szardíniás fánkocska | tojáskrémes fánkocska, szardíniás fánkocska |
| 217. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából | tojáskrémes fánkocska, szardíniás fánkocska | tojáskrémes fánkocska, szardíniás fánkocska |
| 218. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából | tojáskrémes fánkocska, szardíniás fánkocska | tojáskrémes fánkocska, szardíniás fánkocska |
| 219. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából | tojáskrémes fánkocska, szardíniás fánkocska | tojáskrémes fánkocska, szardíniás fánkocska |

|      |   |   |   |   |
|------|---|---|---|---|
| 220. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából | tojáskrémes fánkocska, szardíniás fánkocska | tojáskrémes fánkocska, szardíniás fánkocska |
| 221. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából | tojáskrémes fánkocska, szardíniás fánkocska | tojáskrémes fánkocska, szardíniás fánkocska |
| 222. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából | körözöttes fánkocska, gombakrémes fánkocska | körözöttes fánkocska, gombakrémes fánkocska |
| 223. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából | körözöttes fánkocska, gombakrémes fánkocska | körözöttes fánkocska, gombakrémes fánkocska |
| 224. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából | körözöttes fánkocska, gombakrémes fánkocska | körözöttes fánkocska, gombakrémes fánkocska |
| 225. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából | körözöttes fánkocska, gombakrémes fánkocska | körözöttes fánkocska, gombakrémes fánkocska |

|      |   |  |   |   |
|------|---|--|---|---|
| 226. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából        | körözöttes fánkocska, gombakrémes fánkocska | körözöttes fánkocska, gombakrémes fánkocska |
| 227. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából        | körözöttes fánkocska, gombakrémes fánkocska | körözöttes fánkocska, gombakrémes fánkocska |
| 228. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából        | körözöttes fánkocska, gombakrémes fánkocska | körözöttes fánkocska, gombakrémes fánkocska |
| 229. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából | borsos tésztából készült teasütemények      | borsos tésztából készült teasütemények      |
| 230. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából | borsos tésztából készült teasütemények      | borsos tésztából készült teasütemények      |
| 231. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából | borsos tésztából készült teasütemények      | borsos tésztából készült teasütemények      |

|      |   |  |   |   |
|------|---|--|---|---|
| 232. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából | borsos tésztából készült teasütemények              | borsos tésztából készült teasütemények              |
| 233. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából | borsos tésztából készült teasütemények              | borsos tésztából készült teasütemények              |
| 234. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából | borsos tésztából készült teasütemények              | borsos tésztából készült teasütemények              |
| 235. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából | borsos tésztából készült teasütemények              | borsos tésztából készült teasütemények              |
| 236. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából | sajtos kosárka, sonkás henger, kapros-túrós félhold | sajtos kosárka, sonkás henger, kapros-túrós félhold |
| 237. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából | sajtos kosárka, sonkás henger, kapros-túrós félhold | sajtos kosárka, sonkás henger, kapros-túrós félhold |

|      |   |  |   |   |
|------|---|--|---|---|
| 238. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából | sajtos kosárka, sonkás henger, kapros-túrós félhold | sajtos kosárka, sonkás henger, kapros-túrós félhold |
| 239. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából | sajtos kosárka, sonkás henger, kapros-túrós félhold | sajtos kosárka, sonkás henger, kapros-túrós félhold |
| 240. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából | sajtos kosárka, sonkás henger, kapros-túrós félhold | sajtos kosárka, sonkás henger, kapros-túrós félhold |
| 241. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából | sajtos kosárka, sonkás henger, kapros-túrós félhold | sajtos kosárka, sonkás henger, kapros-túrós félhold |
| 242. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából | sajtos kosárka, sonkás henger, kapros-túrós félhold | sajtos kosárka, sonkás henger, kapros-túrós félhold |
| 243. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából | vágott sós teasütemények                            | vágott sós teasütemények                            |

|      |   |  |                          |                          |
|------|---|--|--------------------------|--------------------------|
| 244. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából | vágott sós teasütemények | vágott sós teasütemények |
| 245. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából | vágott sós teasütemények | vágott sós teasütemények |
| 246. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából | vágott sós teasütemények | vágott sós teasütemények |
| 247. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából | vágott sós teasütemények | vágott sós teasütemények |
| 248. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából | vágott sós teasütemények | vágott sós teasütemények |
| 249. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából | vágott sós teasütemények | vágott sós teasütemények |

|      |   |  |                          |                          |
|------|---|--|--------------------------|--------------------------|
| 250. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából | vágott sós teasütemények | vágott sós teasütemények |
| 251. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény témakör ismétlése         | ismétlő gyakorlat        | ismétlő gyakorlat        |
| 252. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény témakör ismétlése         | ismétlő gyakorlat        | ismétlő gyakorlat        |
| 253. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény témakör ismétlése         | ismétlő gyakorlat        | ismétlő gyakorlat        |
| 254. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény témakör ismétlése         | ismétlő gyakorlat        | ismétlő gyakorlat        |
| 255. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény témakör ismétlése         | ismétlő gyakorlat        | ismétlő gyakorlat        |

|      |   |  |                    |                    |
|------|---|--|--------------------|--------------------|
| 256. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény témakör ismétlése | ismétlő gyakorlat  | ismétlő gyakorlat  |
| 257. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény témakör ismétlése | ismétlő gyakorlat  | ismétlő gyakorlat  |
| 258. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény témakör ismétlése | ismétlő gyakorlat  | ismétlő gyakorlat  |
| 259. | 7.2.3.3 Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltött és töltetlen sós teasütemény témakör ismétlése | ismétlő gyakorlat  | ismétlő gyakorlat  |
| 260. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása   | Vajas tésztából készült krémes sütemények              | habroló, eperhabos | habroló, eperhabos |
| 261. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása   | Vajas tésztából készült krémes sütemények              | habroló, eperhabos | habroló, eperhabos |



|      |   |   |                                  |                                  |
|------|---|---|----------------------------------|----------------------------------|
| 262. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült krémes sütemények | habroló, eperhabos               | habroló, eperhabos               |
| 263. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült krémes sütemények | habroló, eperhabos               | habroló, eperhabos               |
| 264. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült krémes sütemények | habroló, eperhabos               | habroló, eperhabos               |
| 265. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült krémes sütemények | habroló, eperhabos               | habroló, eperhabos               |
| 266. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült krémes sütemények | habroló, eperhabos               | habroló, eperhabos               |
| 267. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült krémes sütemények | habroló, eperhabos               | habroló, eperhabos               |
| 268. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült krémes sütemények | krémes, málnahabos, női szeszély | krémes, málnahabos, női szeszély |

|      |   |  |                                  |                                  |
|------|---|--|----------------------------------|----------------------------------|
| 269. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült krémes sütemények    | krémes, málnahabos, női szeszély | krémes, málnahabos, női szeszély |
| 270. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült krémes sütemények    | krémes, málnahabos, női szeszély | krémes, málnahabos, női szeszély |
| 271. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült krémes sütemények    | krémes, málnahabos, női szeszély | krémes, málnahabos, női szeszély |
| 272. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült krémes sütemények    | krémes, málnahabos, női szeszély | krémes, málnahabos, női szeszély |
| 273. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült krémes sütemények    | krémes, málnahabos, női szeszély | krémes, málnahabos, női szeszély |
| 274. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült krémes sütemények    | krémes, málnahabos, női szeszély | krémes, málnahabos, női szeszély |
| 275. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes habroló                | tejszínes habroló                |

|      |   |  |                   |                   |
|------|---|--|-------------------|-------------------|
| 276. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes habroló | tejszínes habroló |
| 277. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes habroló | tejszínes habroló |
| 278. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes habroló | tejszínes habroló |
| 279. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes habroló | tejszínes habroló |
| 280. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes habroló | tejszínes habroló |
| 281. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes habroló | tejszínes habroló |
| 282. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült tejszínes sütemények | francia krémes    | francia krémes    |

|      |   |  |                         |                         |
|------|---|--|-------------------------|-------------------------|
| 283. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült tejszínes sütemények               | francia krémes          | francia krémes          |
| 284. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült tejszínes sütemények               | francia krémes          | francia krémes          |
| 285. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült tejszínes sütemények               | francia krémes          | francia krémes          |
| 286. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült tejszínes sütemények               | francia krémes          | francia krémes          |
| 287. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült tejszínes sütemények               | francia krémes          | francia krémes          |
| 288. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Vajas tésztából készült tejszínes sütemények               | francia krémes          | francia krémes          |
| 289. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények | tejszínes képviselőfánk | tejszínes képviselőfánk |

|      |   |  |                         |                         |
|------|---|--|-------------------------|-------------------------|
| 290. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények | tejszínes képviselőfánk | tejszínes képviselőfánk |
| 291. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények | tejszínes képviselőfánk | tejszínes képviselőfánk |
| 292. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények | tejszínes képviselőfánk | tejszínes képviselőfánk |
| 293. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények | tejszínes képviselőfánk | tejszínes képviselőfánk |
| 294. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények | tejszínes képviselőfánk | tejszínes képviselőfánk |
| 295. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények | tejszínes képviselőfánk | tejszínes képviselőfánk |
| 296. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült krémes sütemények              | croquambouche-torta     | croquambouche-torta     |

|      |   |  |                         |                         |
|------|---|--|-------------------------|-------------------------|
| 297. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült krémes sütemények    | croquambouche-torta     | croquambouche-torta     |
| 298. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült krémes sütemények    | croquambouche-torta     | croquambouche-torta     |
| 299. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült krémes sütemények    | croquambouche-torta     | croquambouche-torta     |
| 300. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült krémes sütemények    | croquambouche-torta     | croquambouche-torta     |
| 301. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült krémes sütemények    | croquambouche-torta     | croquambouche-torta     |
| 302. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült krémes sütemények    | croquambouche-torta     | croquambouche-torta     |
| 303. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes képviselőfánk | tejszínes képviselőfánk |

|      |   |  |                         |                         |
|------|---|--|-------------------------|-------------------------|
| 304. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes képviselőfánk | tejszínes képviselőfánk |
| 305. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes képviselőfánk | tejszínes képviselőfánk |
| 306. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes képviselőfánk | tejszínes képviselőfánk |
| 307. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes képviselőfánk | tejszínes képviselőfánk |
| 308. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes képviselőfánk | tejszínes képviselőfánk |
| 309. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes képviselőfánk | tejszínes képviselőfánk |
| 310. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült tejszínes sütemények   | indusfánk               | indusfánk               |

|      |   |  |           |           |
|------|---|--|-----------|-----------|
| 311. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült tejszínes sütemények | indusfánk | indusfánk |
| 312. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült tejszínes sütemények | indusfánk | indusfánk |
| 313. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült tejszínes sütemények | indusfánk | indusfánk |
| 314. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült tejszínes sütemények | indusfánk | indusfánk |
| 315. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült tejszínes sütemények | indusfánk | indusfánk |
| 316. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült tejszínes sütemények | indusfánk | indusfánk |
| 317. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült tejszínes sütemények | indusfánk | indusfánk |



|      |   |  |                   |                   |
|------|---|--|-------------------|-------------------|
| 318. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes kagylók | tejszínes kagylók |
| 319. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes kagylók | tejszínes kagylók |
| 320. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes kagylók | tejszínes kagylók |
| 321. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes kagylók | tejszínes kagylók |
| 322. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes kagylók | tejszínes kagylók |
| 323. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes kagylók | tejszínes kagylók |
| 324. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes kagylók | tejszínes kagylók |

|      |   |  |                    |                    |
|------|---|--|--------------------|--------------------|
| 325. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes kávéfánk | tejszínes kávéfánk |
| 326. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes kávéfánk | tejszínes kávéfánk |
| 327. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes kávéfánk | tejszínes kávéfánk |
| 328. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes kávéfánk | tejszínes kávéfánk |
| 329. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes kávéfánk | tejszínes kávéfánk |
| 330. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes kávéfánk | tejszínes kávéfánk |
| 331. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tésztából készült tejszínes sütemények | tejszínes kávéfánk | tejszínes kávéfánk |

|      |   |  |                        |                        |
|------|---|--|------------------------|------------------------|
| 332. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények | ekler fánk, profiterol | ekler fánk, profiterol |
| 333. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények | ekler fánk, profiterol | ekler fánk, profiterol |
| 334. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények | ekler fánk, profiterol | ekler fánk, profiterol |
| 335. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények | ekler fánk, profiterol | ekler fánk, profiterol |
| 336. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények | ekler fánk, profiterol | ekler fánk, profiterol |
| 337. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények | ekler fánk, profiterol | ekler fánk, profiterol |
| 338. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények | ekler fánk, profiterol | ekler fánk, profiterol |

|      |  |  |                              |                              |
|------|--|--|------------------------------|------------------------------|
| 339. | 7.2.3.4 Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása    | Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények                                       | ekler fánk, profiterol       | ekler fánk, profiterol       |
| 340. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Omlós tészták előállítása nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése | gyúrt és kevert omlós tészta | gyúrt és kevert omlós tészta |
| 341. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Omlós tészták előállítása nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése | gyúrt és kevert omlós tészta | gyúrt és kevert omlós tészta |
| 342. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Omlós tészták előállítása nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése | gyúrt és kevert omlós tészta | gyúrt és kevert omlós tészta |
| 343. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Omlós tészták előállítása nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése | gyúrt és kevert omlós tészta | gyúrt és kevert omlós tészta |
| 344. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Omlós tészták előállítása nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése | gyúrt és kevert omlós tészta | gyúrt és kevert omlós tészta |

|      |  |   |                                       |                                       |
|------|--|---|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 345. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Omlós tészták előállítása nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése    | gyúrt és kevert omlós tészta          | gyúrt és kevert omlós tészta          |
| 346. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Omlós tészták előállítása nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése    | gyúrt és kevert omlós tészta          | gyúrt és kevert omlós tészta          |
| 347. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Omlós tészták előállítása nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése    | gyúrt és kevert omlós tészta          | gyúrt és kevert omlós tészta          |
| 348. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése | hideg és meleg úton készült felverték | hideg és meleg úton készült felverték |
| 349. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése | hideg és meleg úton készült felverték | hideg és meleg úton készült felverték |
| 350. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése | hideg és meleg úton készült felverték | hideg és meleg úton készült felverték |

|      |  |   |  |  |
|------|--|---|--|--|
| 351. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tészták előállítás, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése            | hideg és meleg úton készült felverték    | hideg és meleg úton készült felverték    |
| 352. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tészták előállítás, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése            | hideg és meleg úton készült felverték    | hideg és meleg úton készült felverték    |
| 353. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tészták előállítás, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése            | hideg és meleg úton készült felverték    | hideg és meleg úton készült felverték    |
| 354. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tészták előállítás, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése            | hideg és meleg úton készült felverték    | hideg és meleg úton készült felverték    |
| 355. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert tészták előállítás, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése            | hideg és meleg úton készült felverték    | hideg és meleg úton készült felverték    |
| 356. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hengerelt és egyéb tészták előállítás, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése | étkezési marcipán, sütőmarcipán, nugátok | étkezési marcipán, sütőmarcipán, nugátok |

|      |  |  |  |  |
|------|--|--|--|--|
| 357. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése | étkezési marcipán, sütőmarcipán, nugátok | étkezési marcipán, sütőmarcipán, nugátok |
| 358. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése | étkezési marcipán, sütőmarcipán, nugátok | étkezési marcipán, sütőmarcipán, nugátok |
| 359. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése | étkezési marcipán, sütőmarcipán, nugátok | étkezési marcipán, sütőmarcipán, nugátok |
| 360. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése | étkezési marcipán, sütőmarcipán, nugátok | étkezési marcipán, sütőmarcipán, nugátok |
| 361. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése | étkezési marcipán, sütőmarcipán, nugátok | étkezési marcipán, sütőmarcipán, nugátok |
| 362. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése | étkezési marcipán, sütőmarcipán, nugátok | étkezési marcipán, sütőmarcipán, nugátok |

|      |  |   |   |   |
|------|--|---|---|---|
| 363. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése gyúrt omlós tésztából | kis linzerkoszorú, gyümölcsös linzer, ökörszem, linzer perec, linzer kifli, kis isler | kis linzerkoszorú, gyümölcsös linzer, ökörszem, linzer perec, linzer kifli, kis isler |
| 364. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése gyúrt omlós tésztából | kis linzerkoszorú, gyümölcsös linzer, ökörszem, linzer perec, linzer kifli, kis isler | kis linzerkoszorú, gyümölcsös linzer, ökörszem, linzer perec, linzer kifli, kis isler |
| 365. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése gyúrt omlós tésztából | kis linzerkoszorú, gyümölcsös linzer, ökörszem, linzer perec, linzer kifli, kis isler | kis linzerkoszorú, gyümölcsös linzer, ökörszem, linzer perec, linzer kifli, kis isler |
| 366. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése gyúrt omlós tésztából | kis linzerkoszorú, gyümölcsös linzer, ökörszem, linzer perec, linzer kifli, kis isler | kis linzerkoszorú, gyümölcsös linzer, ökörszem, linzer perec, linzer kifli, kis isler |
| 367. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése gyúrt omlós tésztából | kis linzerkoszorú, gyümölcsös linzer, ökörszem, linzer perec, linzer kifli, kis isler | kis linzerkoszorú, gyümölcsös linzer, ökörszem, linzer perec, linzer kifli, kis isler |
| 368. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése gyúrt omlós tésztából | kis linzerkoszorú, gyümölcsös linzer, ökörszem, linzer perec, linzer kifli, kis isler | kis linzerkoszorú, gyümölcsös linzer, ökörszem, linzer perec, linzer kifli, kis isler |



|      |  |   |   |   |
|------|--|---|---|---|
| 369. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése gyúrt omlós tésztából | kis linzerkoszorú, gyümölcsös linzer, ökörszem, linzer perec, linzer kifli, kis isler | kis linzerkoszorú, gyümölcsös linzer, ökörszem, linzer perec, linzer kifli, kis isler |
| 370. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése gyúrt omlós tésztából | kis bécsi kocka, angol félhold, sakk linzer, linzer tekercs                           | kis bécsi kocka, angol félhold, sakk linzer, linzer tekercs                           |
| 371. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése gyúrt omlós tésztából | kis bécsi kocka, angol félhold, sakk linzer, linzer tekercs                           | kis bécsi kocka, angol félhold, sakk linzer, linzer tekercs                           |
| 372. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése gyúrt omlós tésztából | kis bécsi kocka, angol félhold, sakk linzer, linzer tekercs                           | kis bécsi kocka, angol félhold, sakk linzer, linzer tekercs                           |
| 373. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése gyúrt omlós tésztából | kis bécsi kocka, angol félhold, sakk linzer, linzer tekercs                           | kis bécsi kocka, angol félhold, sakk linzer, linzer tekercs                           |
| 374. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése gyúrt omlós tésztából | kis bécsi kocka, angol félhold, sakk linzer, linzer tekercs                           | kis bécsi kocka, angol félhold, sakk linzer, linzer tekercs                           |

|      |  |  |   |   |
|------|--|--|---|---|
| 375. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése gyúrt omlós tésztából  | kis bécsi kocka, angol félhold, sakk linzer, linzer tekercs | kis bécsi kocka, angol félhold, sakk linzer, linzer tekercs |
| 376. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése gyúrt omlós tésztából  | kis bécsi kocka, angol félhold, sakk linzer, linzer tekercs | kis bécsi kocka, angol félhold, sakk linzer, linzer tekercs |
| 377. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése gyúrt omlós tésztából  | kis bécsi kocka, angol félhold, sakk linzer, linzer tekercs | kis bécsi kocka, angol félhold, sakk linzer, linzer tekercs |
| 378. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése kevert omlós tésztából | néró, marcipános néró, pathé, gesztenyés pathé              | néró, marcipános néró, pathé, gesztenyés pathé              |
| 379. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése kevert omlós tésztából | néró, marcipános néró, pathé, gesztenyés pathé              | néró, marcipános néró, pathé, gesztenyés pathé              |
| 380. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése kevert omlós tésztából | néró, marcipános néró, pathé, gesztenyés pathé              | néró, marcipános néró, pathé, gesztenyés pathé              |

|      |  |  |  |  |
|------|--|--|--|--|
| 381. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése kevert omlós tésztából | néró, marcipános néró, pathé, gesztenyés pathé                     | néró, marcipános néró, pathé, gesztenyés pathé                     |
| 382. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése kevert omlós tésztából | néró, marcipános néró, pathé, gesztenyés pathé                     | néró, marcipános néró, pathé, gesztenyés pathé                     |
| 383. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése kevert omlós tésztából | néró, marcipános néró, pathé, gesztenyés pathé                     | néró, marcipános néró, pathé, gesztenyés pathé                     |
| 384. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése kevert omlós tésztából | néró, marcipános néró, pathé, gesztenyés pathé                     | néró, marcipános néró, pathé, gesztenyés pathé                     |
| 385. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése kevert omlós tésztából | néró, marcipános néró, pathé, gesztenyés pathé                     | néró, marcipános néró, pathé, gesztenyés pathé                     |
| 386. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése kevert omlós tésztából | tealepény, pleizer, gyümölcsös linzi szelet, narancsos linzi kocka | tealepény, pleizer, gyümölcsös linzi szelet, narancsos linzi kocka |

|      |  |  |  |  |
|------|--|--|--|--|
| 387. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése kevert omlós tésztából | tealepény, pleizer, gyümölcsös linzi szelet, narancsos linzi kocka | tealepény, pleizer, gyümölcsös linzi szelet, narancsos linzi kocka |
| 388. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése kevert omlós tésztából | tealepény, pleizer, gyümölcsös linzi szelet, narancsos linzi kocka | tealepény, pleizer, gyümölcsös linzi szelet, narancsos linzi kocka |
| 389. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése kevert omlós tésztából | tealepény, pleizer, gyümölcsös linzi szelet, narancsos linzi kocka | tealepény, pleizer, gyümölcsös linzi szelet, narancsos linzi kocka |
| 390. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése kevert omlós tésztából | tealepény, pleizer, gyümölcsös linzi szelet, narancsos linzi kocka | tealepény, pleizer, gyümölcsös linzi szelet, narancsos linzi kocka |
| 391. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése kevert omlós tésztából | tealepény, pleizer, gyümölcsös linzi szelet, narancsos linzi kocka | tealepény, pleizer, gyümölcsös linzi szelet, narancsos linzi kocka |
| 392. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése kevert omlós tésztából | tealepény, pleizer, gyümölcsös linzi szelet, narancsos linzi kocka | tealepény, pleizer, gyümölcsös linzi szelet, narancsos linzi kocka |

|      |  |   |  |  |
|------|--|---|--|--|
| 393. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése kevert omlós tésztából          | tealepény, pleizer, gyümölcsös linzi szelet, narancsos linzi kocka | tealepény, pleizer, gyümölcsös linzi szelet, narancsos linzi kocka |
| 394. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése formában kevert omlós tésztából | gyümölcskenyér, diókenyér, narancskenyér, ánizskenyér              | gyümölcskenyér, diókenyér, narancskenyér, ánizskenyér              |
| 395. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése formában kevert omlós tésztából | gyümölcskenyér, diókenyér, narancskenyér, ánizskenyér              | gyümölcskenyér, diókenyér, narancskenyér, ánizskenyér              |
| 396. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése formában kevert omlós tésztából | gyümölcskenyér, diókenyér, narancskenyér, ánizskenyér              | gyümölcskenyér, diókenyér, narancskenyér, ánizskenyér              |
| 397. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése formában kevert omlós tésztából | gyümölcskenyér, diókenyér, narancskenyér, ánizskenyér              | gyümölcskenyér, diókenyér, narancskenyér, ánizskenyér              |
| 398. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése formában kevert omlós tésztából | gyümölcskenyér, diókenyér, narancskenyér, ánizskenyér              | gyümölcskenyér, diókenyér, narancskenyér, ánizskenyér              |

|      |  |   |   |   |
|------|--|---|---|---|
| 399. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése formában kevert omlós tésztából | gyümölcskenyér, diókenyér, narancskenyér, ánizskenyér                                 | gyümölcskenyér, diókenyér, narancskenyér, ánizskenyér                                 |
| 400. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése formában kevert omlós tésztából | gyümölcskenyér, diókenyér, narancskenyér, ánizskenyér                                 | gyümölcskenyér, diókenyér, narancskenyér, ánizskenyér                                 |
| 401. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése felvert tésztából               | habcsók, kókuszcsók, margaréta, pasziánsz, macskanyelv narancs galett, bohém szeletke | habcsók, kókuszcsók, margaréta, pasziánsz, macskanyelv narancs galett, bohém szeletke |
| 402. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése felvert tésztából               | habcsók, kókuszcsók, margaréta, pasziánsz, macskanyelv narancs galett, bohém szeletke | habcsók, kókuszcsók, margaréta, pasziánsz, macskanyelv narancs galett, bohém szeletke |
| 403. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése felvert tésztából               | habcsók, kókuszcsók, margaréta, pasziánsz, macskanyelv narancs galett, bohém szeletke | habcsók, kókuszcsók, margaréta, pasziánsz, macskanyelv narancs galett, bohém szeletke |
| 404. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése felvert tésztából               | habcsók, kókuszcsók, margaréta, pasziánsz, macskanyelv narancs galett, bohém szeletke | habcsók, kókuszcsók, margaréta, pasziánsz, macskanyelv narancs galett, bohém szeletke |

|      |  |   |  |  |
|------|--|---|--|--|
| 405. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése felvert tésztából | habcsók, kókuszcsók, margaréta, pasziánsz, macskanyelv narancs galett, bohém szeletke                            | habcsók, kókuszcsók, margaréta, pasziánsz, macskanyelv narancs galett, bohém szeletke                            |
| 406. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése felvert tésztából | habcsók, kókuszcsók, margaréta, pasziánsz, macskanyelv narancs galett, bohém szeletke                            | habcsók, kókuszcsók, margaréta, pasziánsz, macskanyelv narancs galett, bohém szeletke                            |
| 407. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése felvert tésztából | habcsók, kókuszcsók, margaréta, pasziánsz, macskanyelv narancs galett, bohém szeletke                            | habcsók, kókuszcsók, margaréta, pasziánsz, macskanyelv narancs galett, bohém szeletke                            |
| 408. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése felvert tésztából | kis Rotschild-piskóta, vajás szeletkék, párizsi szeletke, diókocka, sacher szeletke, estike, vaníliás krémkenyér | kis Rotschild-piskóta, vajás szeletkék, párizsi szeletke, diókocka, sacher szeletke, estike, vaníliás krémkenyér |
| 409. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése felvert tésztából | kis Rotschild-piskóta, vajás szeletkék, párizsi szeletke, diókocka, sacher szeletke, estike, vaníliás krémkenyér | kis Rotschild-piskóta, vajás szeletkék, párizsi szeletke, diókocka, sacher szeletke, estike, vaníliás krémkenyér |
| 410. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése felvert tésztából | kis Rotschild-piskóta, vajás szeletkék, párizsi szeletke, diókocka, sacher szeletke, estike, vaníliás krémkenyér | kis Rotschild-piskóta, vajás szeletkék, párizsi szeletke, diókocka, sacher szeletke, estike, vaníliás krémkenyér |

|      |  |   |  |  |
|------|--|---|--|--|
| 411. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése felvert tésztából | kis Rotschild-piskóta, vajás szeletkék, párizsi szeletke, diókocka, sacher szeletke, estike, vaníliás krémkenyér | kis Rotschild-piskóta, vajás szeletkék, párizsi szeletke, diókocka, sacher szeletke, estike, vaníliás krémkenyér |
| 412. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése felvert tésztából | kis Rotschild-piskóta, vajás szeletkék, párizsi szeletke, diókocka, sacher szeletke, estike, vaníliás krémkenyér | kis Rotschild-piskóta, vajás szeletkék, párizsi szeletke, diókocka, sacher szeletke, estike, vaníliás krémkenyér |
| 413. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése felvert tésztából | kis Rotschild-piskóta, vajás szeletkék, párizsi szeletke, diókocka, sacher szeletke, estike, vaníliás krémkenyér | kis Rotschild-piskóta, vajás szeletkék, párizsi szeletke, diókocka, sacher szeletke, estike, vaníliás krémkenyér |
| 414. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése felvert tésztából | kis Rotschild-piskóta, vajás szeletkék, párizsi szeletke, diókocka, sacher szeletke, estike, vaníliás krémkenyér | kis Rotschild-piskóta, vajás szeletkék, párizsi szeletke, diókocka, sacher szeletke, estike, vaníliás krémkenyér |
| 415. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése felvert tésztából | kis Rotschild-piskóta, vajás szeletkék, párizsi szeletke, diókocka, sacher szeletke, estike, vaníliás krémkenyér | kis Rotschild-piskóta, vajás szeletkék, párizsi szeletke, diókocka, sacher szeletke, estike, vaníliás krémkenyér |
| 416. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése felvert tésztából | kis Rotschild-piskóta, vajás szeletkék, párizsi szeletke, diókocka, sacher szeletke, estike, vaníliás krémkenyér | kis Rotschild-piskóta, vajás szeletkék, párizsi szeletke, diókocka, sacher szeletke, estike, vaníliás krémkenyér |



|      |  |   |  |  |
|------|--|---|--|--|
| 417. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése hengerelt és egyébtésztából | moszkauer, meggygolyó, párizsi rudacska, mandulás koszorú, makroncsók, mogyorós csók, mandulás ív, | moszkauer, meggygolyó, párizsi rudacska, mandulás koszorú, makroncsók, mogyorós csók, mandulás ív, |
| 418. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése hengerelt és egyébtésztából | moszkauer, meggygolyó, párizsi rudacska, mandulás koszorú, makroncsók, mogyorós csók, mandulás ív, | moszkauer, meggygolyó, párizsi rudacska, mandulás koszorú, makroncsók, mogyorós csók, mandulás ív, |
| 419. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése hengerelt és egyébtésztából | moszkauer, meggygolyó, párizsi rudacska, mandulás koszorú, makroncsók, mogyorós csók, mandulás ív, | moszkauer, meggygolyó, párizsi rudacska, mandulás koszorú, makroncsók, mogyorós csók, mandulás ív, |
| 420. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése hengerelt és egyébtésztából | moszkauer, meggygolyó, párizsi rudacska, mandulás koszorú, makroncsók, mogyorós csók, mandulás ív, | moszkauer, meggygolyó, párizsi rudacska, mandulás koszorú, makroncsók, mogyorós csók, mandulás ív, |
| 421. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése hengerelt és egyébtésztából | moszkauer, meggygolyó, párizsi rudacska, mandulás koszorú, makroncsók, mogyorós csók, mandulás ív, | moszkauer, meggygolyó, párizsi rudacska, mandulás koszorú, makroncsók, mogyorós csók, mandulás ív, |
| 422. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése hengerelt és egyébtésztából | moszkauer, meggygolyó, párizsi rudacska, mandulás koszorú, makroncsók, mogyorós csók, mandulás ív, | moszkauer, meggygolyó, párizsi rudacska, mandulás koszorú, makroncsók, mogyorós csók, mandulás ív, |

|      |  |  |  |  |
|------|--|--|--|--|
| 423. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése hengerelt és egyéb tésztából | moszkauer, meggygolyó, párizsi rudacska, mandulás koszorú, makroncsók, mogyorós csók, mandulás ív, | moszkauer, meggygolyó, párizsi rudacska, mandulás koszorú, makroncsók, mogyorós csók, mandulás ív, |
| 424. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése                | mézes zserbó, mézes puszedli, mézes függelék tészta  | mézes zserbó, mézes puszedli, mézes függelék tészta  |
| 425. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése                | mézes zserbó, mézes puszedli, mézes függelék tészta  | mézes zserbó, mézes puszedli, mézes függelék tészta  |
| 426. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése                | mézes zserbó, mézes puszedli, mézes függelék tészta  | mézes zserbó, mézes puszedli, mézes függelék tészta  |
| 427. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése                | mézes zserbó, mézes puszedli, mézes függelék tészta  | mézes zserbó, mézes puszedli, mézes függelék tészta  |
| 428. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése                | mézes zserbó, mézes puszedli, mézes függelék tészta  | mézes zserbó, mézes puszedli, mézes függelék tészta  |

|      |  |   |   |   |
|------|--|---|---|---|
| 429. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése | mézes zserbó, mézes puszedli, mézes függelék tészta | mézes zserbó, mézes puszedli, mézes függelék tészta |
| 430. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése | mézes zserbó, mézes puszedli, mézes függelék tészta | mézes zserbó, mézes puszedli, mézes függelék tészta |
| 431. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése | mézes zserbó, mézes puszedli, mézes függelék tészta | mézes zserbó, mézes puszedli, mézes függelék tészta |
| 432. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése | mézes zserbó, mézes puszedli, mézes függelék tészta | mézes zserbó, mézes puszedli, mézes függelék tészta |
| 433. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése | mézes zserbó, mézes puszedli, mézes függelék tészta | mézes zserbó, mézes puszedli, mézes függelék tészta |
| 434. | 7.2.3.5 Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése | mézes zserbó, mézes puszedli, mézes függelék tészta | mézes zserbó, mézes puszedli, mézes függelék tészta |

|      |  |                                  |  |  |
|------|--|----------------------------------|--|--|
| 435. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hagyományos alaptorták készítése | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése |
| 436. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hagyományos alaptorták készítése | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése |
| 437. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hagyományos alaptorták készítése | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése |
| 438. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hagyományos alaptorták készítése | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése |
| 439. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hagyományos alaptorták készítése | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése |

|      |  |                                  |  |  |
|------|--|----------------------------------|--|--|
| 440. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hagyományos alaptorták készítése | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése |
| 441. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hagyományos alaptorták készítése | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése |
| 442. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hagyományos alaptorták készítése | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése |
| 443. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hagyományos alaptorták készítése | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése |
| 444. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hagyományos alaptorták készítése | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése |

|      |  |  |  |  |
|------|--|--|--|--|
| 445. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hagyományos alaptorták készítése       | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése |
| 446. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hagyományos alaptorták készítése       | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése |
| 447. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hagyományos alaptorták készítése       | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése |
| 448. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hagyományos alaptorták készítése       | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése | Dobos-, Esterházy-, Blaha Lujza-, mák-, puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése |
| 449. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hagyományos tejszínes torták készítése | orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése                | orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése                |

|      |  |  |  |  |
|------|--|--|--|--|
| 450. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hagyományos tejszínes torták készítése | orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurt torta készítése | orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurt torta készítése |
| 451. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hagyományos tejszínes torták készítése | orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurt torta készítése | orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurt torta készítése |
| 452. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hagyományos tejszínes torták készítése | orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurt torta készítése | orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurt torta készítése |
| 453. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hagyományos tejszínes torták készítése | orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurt torta készítése | orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurt torta készítése |
| 454. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hagyományos tejszínes torták készítése | orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurt torta készítése | orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurt torta készítése |

|      |  |   |   |   |
|------|--|---|---|---|
| 455. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Hagyományos tejszínes torták készítése  | orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése | orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése |
| 456. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával | saját specialitás az üzleti profilból   | saját specialitás az üzleti profilból   |
| 457. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával | saját specialitás az üzleti profilból   | saját specialitás az üzleti profilból   |
| 458. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával | saját specialitás az üzleti profilból   | saját specialitás az üzleti profilból   |
| 459. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával | saját specialitás az üzleti profilból   | saját specialitás az üzleti profilból   |



|      |  |   |   |   |
|------|--|---|---|---|
| 460. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával | saját specialitás az üzleti profilból   | saját specialitás az üzleti profilból   |
| 461. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával | saját specialitás az üzleti profilból   | saját specialitás az üzleti profilból   |
| 462. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával | saját specialitás az üzleti profilból   | saját specialitás az üzleti profilból   |
| 463. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Szeletek, tejszínes szeletek készítése  | piramis szelet, marcipán szelet, bécsi kocka, gyümölcsös linzer szelet, rácsos linzer, orleansi szelet, reszelt szelet, sakk szelet, Rigó Jancsi, tiramisu szelet, tejszínes rizsszelet | piramis szelet, marcipán szelet, bécsi kocka, gyümölcsös linzer szelet, rácsos linzer, orleansi szelet, reszelt szelet, sakk szelet, Rigó Jancsi, tiramisu szelet, tejszínes rizsszelet |
| 464. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept                        | Szeletek, tejszínes szeletek készítése  | piramis szelet, marcipán szelet, bécsi kocka, gyümölcsös linzer szelet, rácsos linzer, orleansi szelet, reszelt szelet, sakk szelet, Rigó Jancsi, tiramisu szelet, tejszínes rizsszelet | piramis szelet, marcipán szelet, bécsi kocka, gyümölcsös linzer szelet, rácsos linzer, orleansi szelet, reszelt szelet, sakk szelet,  |

|      |  |  |   |   |
|------|--|--|---|---|
|      | szerinti felhasználása   |  |   | Rigó Jancsi, tiramisu szelet, tejszínes rizsszelet  |
| 465. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Szeletek, tejszínes szeletek készítése | piramis szelet, marcipán szelet, bécsi kocka, gyümölcsös linzer szelet, rácsos linzer, orleansi szelet, reszelt szelet, sakk szelet, Rigó Jancsi, tiramisu szelet, tejszínes rizsszelet | piramis szelet, marcipán szelet, bécsi kocka, gyümölcsös linzer szelet, rácsos linzer, orleansi szelet, reszelt szelet, sakk szelet, Rigó Jancsi, tiramisu szelet, tejszínes rizsszelet |
| 466. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Szeletek, tejszínes szeletek készítése | piramis szelet, marcipán szelet, bécsi kocka, gyümölcsös linzer szelet, rácsos linzer, orleansi szelet, reszelt szelet, sakk szelet, Rigó Jancsi, tiramisu szelet, tejszínes rizsszelet | piramis szelet, marcipán szelet, bécsi kocka, gyümölcsös linzer szelet, rácsos linzer, orleansi szelet, reszelt szelet, sakk szelet, Rigó Jancsi, tiramisu szelet, tejszínes rizsszelet |
| 467. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Szeletek, tejszínes szeletek készítése | piramis szelet, marcipán szelet, bécsi kocka, gyümölcsös linzer szelet, rácsos linzer, orleansi szelet, reszelt szelet, sakk szelet, Rigó Jancsi, tiramisu szelet, tejszínes rizsszelet | piramis szelet, marcipán szelet, bécsi kocka, gyümölcsös linzer szelet, rácsos linzer, orleansi szelet, reszelt szelet, sakk szelet, Rigó Jancsi, tiramisu szelet, tejszínes rizsszelet |

|      |  |  |   |   |
|------|--|--|---|---|
| 468. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Szeletek, tejszínes szeletek készítése | piramis szelet, marcipán szelet, bécsi kocka, gyümölcsös linzer szelet, rácsos linzer, orleansi szelet, reszelt szelet, sakk szelet, Rigó Jancsi, tiramisu szelet, tejszínes rizsszelet | piramis szelet, marcipán szelet, bécsi kocka, gyümölcsös linzer szelet, rácsos linzer, orleansi szelet, reszelt szelet, sakk szelet, Rigó Jancsi, tiramisu szelet, tejszínes rizsszelet |
| 469. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Szeletek, tejszínes szeletek készítése | piramis szelet, marcipán szelet, bécsi kocka, gyümölcsös linzer szelet, rácsos linzer, orleansi szelet, reszelt szelet, sakk szelet, Rigó Jancsi, tiramisu szelet, tejszínes rizsszelet | piramis szelet, marcipán szelet, bécsi kocka, gyümölcsös linzer szelet, rácsos linzer, orleansi szelet, reszelt szelet, sakk szelet, Rigó Jancsi, tiramisu szelet, tejszínes rizsszelet |
| 470. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Torták töltése szögletes alakban       | tejszínes és hagyományos torták készítése   | tejszínes és hagyományos torták készítése   |
| 471. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Torták töltése szögletes alakban       | tejszínes és hagyományos torták készítése   | tejszínes és hagyományos torták készítése   |

|      |  |                                  |   |   |
|------|--|----------------------------------|---|---|
| 472. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Torták töltése szögletes alakban | tejszínes és hagyományos torták készítése | tejszínes és hagyományos torták készítése |
| 473. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Torták töltése szögletes alakban | tejszínes és hagyományos torták készítése | tejszínes és hagyományos torták készítése |
| 474. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Torták töltése szögletes alakban | tejszínes és hagyományos torták készítése | tejszínes és hagyományos torták készítése |
| 475. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Torták töltése szögletes alakban | tejszínes és hagyományos torták készítése | tejszínes és hagyományos torták készítése |
| 476. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Torták töltése szögletes alakban | tejszínes és hagyományos torták készítése | tejszínes és hagyományos torták készítése |

|      |  |                                   |                             |                             |
|------|--|-----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 477. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Nyomózsákkal kialakított szeletek | kardinális szelet készítése | kardinális szelet készítése |
| 478. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Nyomózsákkal kialakított szeletek | kardinális szelet készítése | kardinális szelet készítése |
| 479. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Nyomózsákkal kialakított szeletek | kardinális szelet készítése | kardinális szelet készítése |
| 480. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Nyomózsákkal kialakított szeletek | kardinális szelet készítése | kardinális szelet készítése |
| 481. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Nyomózsákkal kialakított szeletek | kardinális szelet készítése | kardinális szelet készítése |

|      |  |  |   |   |
|------|--|--|---|---|
| 482. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Nyomózsákkal kialakított szeletek            | kardinális szelet készítése   | kardinális szelet készítése   |
| 483. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Nyomózsákkal kialakított szeletek            | kardinális szelet készítése   | kardinális szelet készítése   |
| 484. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Nyomózsákkal kialakított szeletek            | kardinális szelet készítése   | kardinális szelet készítése   |
| 485. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert lapokból készült tekercsek készítése | piskóta tekercs, citrom rolád, gesztenye rolád, Dobos rolád, fatörzs rolád, Tokaji borhab rolád, Feketeerdő rolád | piskóta tekercs, citrom rolád, gesztenye rolád, Dobos rolád, fatörzs rolád, Tokaji borhab rolád, Feketeerdő rolád |
| 486. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert lapokból készült tekercsek készítése | piskóta tekercs, citrom rolád, gesztenye rolád, Dobos rolád, fatörzs rolád, Tokaji borhab rolád, Feketeerdő rolád | piskóta tekercs, citrom rolád, gesztenye rolád, Dobos rolád, fatörzs rolád, Tokaji borhab rolád, Feketeerdő rolád |

|      |  |  |   |   |
|------|--|--|---|---|
| 487. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert lapokból készült tekercsek készítése | piskóta tekercs, citrom rolád, gesztenye rolád, Dobos rolád, fatörzs rolád, Tokaji borhab rolád, Feketeerdő rolád | piskóta tekercs, citrom rolád, gesztenye rolád, Dobos rolád, fatörzs rolád, Tokaji borhab rolád, Feketeerdő rolád |
| 488. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert lapokból készült tekercsek készítése | piskóta tekercs, citrom rolád, gesztenye rolád, Dobos rolád, fatörzs rolád, Tokaji borhab rolád, Feketeerdő rolád | piskóta tekercs, citrom rolád, gesztenye rolád, Dobos rolád, fatörzs rolád, Tokaji borhab rolád, Feketeerdő rolád |
| 489. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert lapokból készült tekercsek készítése | piskóta tekercs, citrom rolád, gesztenye rolád, Dobos rolád, fatörzs rolád, Tokaji borhab rolád, Feketeerdő rolád | piskóta tekercs, citrom rolád, gesztenye rolád, Dobos rolád, fatörzs rolád, Tokaji borhab rolád, Feketeerdő rolád |
| 490. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert lapokból készült tekercsek készítése | piskóta tekercs, citrom rolád, gesztenye rolád, Dobos rolád, fatörzs rolád, Tokaji borhab rolád, Feketeerdő rolád | piskóta tekercs, citrom rolád, gesztenye rolád, Dobos rolád, fatörzs rolád, Tokaji borhab rolád, Feketeerdő rolád |
| 491. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Felvert lapokból készült tekercsek készítése | piskóta tekercs, citrom rolád, gesztenye rolád, Dobos rolád, fatörzs rolád, Tokaji borhab rolád, Feketeerdő rolád | piskóta tekercs, citrom rolád, gesztenye rolád, Dobos rolád, fatörzs rolád, Tokaji borhab rolád, Feketeerdő rolád |

|      |  |                                |  |  |
|------|--|--------------------------------|--|--|
| 492. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Minyonok, desszertek készítése | vágott minyonok és desszertek, puncs minyon és desszert, gulyás minyon és desszert | vágott minyonok és desszertek, puncs minyon és desszert, gulyás minyon és desszert |
| 493. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Minyonok, desszertek készítése | vágott minyonok és desszertek, puncs minyon és desszert, gulyás minyon és desszert | vágott minyonok és desszertek, puncs minyon és desszert, gulyás minyon és desszert |
| 494. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Minyonok, desszertek készítése | vágott minyonok és desszertek, puncs minyon és desszert, gulyás minyon és desszert | vágott minyonok és desszertek, puncs minyon és desszert, gulyás minyon és desszert |
| 495. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Minyonok, desszertek készítése | vágott minyonok és desszertek, puncs minyon és desszert, gulyás minyon és desszert | vágott minyonok és desszertek, puncs minyon és desszert, gulyás minyon és desszert |
| 496. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Minyonok, desszertek készítése | vágott minyonok és desszertek, puncs minyon és desszert, gulyás minyon és desszert | vágott minyonok és desszertek, puncs minyon és desszert, gulyás minyon és desszert |



|      |  |                                |   |   |
|------|--|--------------------------------|---|---|
| 497. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Minyonok, desszertek készítése | vágott minyonok és desszertek, puncs minyon és desszert, gulyás minyon és desszert                      | vágott minyonok és desszertek, puncs minyon és desszert, gulyás minyon és desszert                      |
| 498. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Minyonok, desszertek készítése | vágott minyonok és desszertek, puncs minyon és desszert, gulyás minyon és desszert                      | vágott minyonok és desszertek, puncs minyon és desszert, gulyás minyon és desszert                      |
| 499. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Minyonok, desszertek készítése | mogyorós minyon, burgonya minyon, buldenes minyon, zsaponez minyon, krém minyon, kúp minyon, Éva bomba, | mogyorós minyon, burgonya minyon, buldenes minyon, zsaponez minyon, krém minyon, kúp minyon, Éva bomba, |
| 500. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Minyonok, desszertek készítése | mogyorós minyon, burgonya minyon, buldenes minyon, zsaponez minyon, krém minyon, kúp minyon, Éva bomba, | mogyorós minyon, burgonya minyon, buldenes minyon, zsaponez minyon, krém minyon, kúp minyon, Éva bomba, |
| 501. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Minyonok, desszertek készítése | mogyorós minyon, burgonya minyon, buldenes minyon, zsaponez minyon, krém minyon, kúp minyon, Éva bomba, | mogyorós minyon, burgonya minyon, buldenes minyon, zsaponez minyon, krém minyon, kúp minyon, Éva bomba, |

|      |  |                                |   |   |
|------|--|--------------------------------|---|---|
| 502. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Minyonok, desszertek készítése | mogyorós minyon, burgonya minyon, buldenes minyon, zsaponez minyon, krém minyon, kúp minyon, Éva bomba, | mogyorós minyon, burgonya minyon, buldenes minyon, zsaponez minyon, krém minyon, kúp minyon, Éva bomba, |
| 503. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Minyonok, desszertek készítése | mogyorós minyon, burgonya minyon, buldenes minyon, zsaponez minyon, krém minyon, kúp minyon, Éva bomba, | mogyorós minyon, burgonya minyon, buldenes minyon, zsaponez minyon, krém minyon, kúp minyon, Éva bomba, |
| 504. | 7.2. 3.6 Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása | Minyonok, desszertek készítése | mogyorós minyon, burgonya minyon, buldenes minyon, zsaponez minyon, krém minyon, kúp minyon, Éva bomba, | mogyorós minyon, burgonya minyon, buldenes minyon, zsaponez minyon, krém minyon, kúp minyon, Éva bomba, |

|    |                |   |   |  |
|----|----------------|---|---|--|
| 1. | 7.2.4 Díszítés | Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása, baracklekvár-bevonat, zselé készítése, fondán melegítése | Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása, baracklekvár-bevonat, zselé készítése, fondán melegítése |  |
| 2. | 7.2.4 Díszítés | Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása, baracklekvár-bevonat, zselé készítése, fondán melegítése | Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása, baracklekvár-bevonat, zselé készítése, fondán melegítése |  |

|    |                |   |   |  |
|----|----------------|---|---|--|
| 3. | 7.2.4 Díszítés | Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása, baracklekvár-bevonat, zselé készítése, fondán melegítése | Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása, baracklekvár-bevonat, zselé készítése, fondán melegítése |  |
| 4. | 7.2.4 Díszítés | Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása, baracklekvár-bevonat, zselé készítése, fondán melegítése | Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása, baracklekvár-bevonat, zselé készítése, fondán melegítése |  |
| 5. | 7.2.4 Díszítés | Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása, baracklekvár-bevonat, zselé készítése, fondán melegítése | Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása, baracklekvár-bevonat, zselé készítése, fondán melegítése |  |
| 6. | 7.2.4 Díszítés | Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása, baracklekvár-bevonat, zselé készítése, fondán melegítése | Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása, baracklekvár-bevonat, zselé készítése, fondán melegítése |  |
| 7. | 7.2.4 Díszítés | Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása, baracklekvár-bevonat, zselé készítése, fondán melegítése | Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása, baracklekvár-bevonat, zselé készítése, fondán melegítése |  |
| 8. | 7.2.4 Díszítés | Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal  | Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal  |  |
| 9. | 7.2.4 Díszítés | Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal  | Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal  |  |

|     |                |  |  |  |
|-----|----------------|--|--|--|
| 10. | 7.2.4 Díszítés | Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal   | Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal   |  |
| 11. | 7.2.4 Díszítés | Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal   | Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal   |  |
| 12. | 7.2.4 Díszítés | Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal   | Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal   |  |
| 13. | 7.2.4 Díszítés | Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal   | Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal   |  |
| 14. | 7.2.4 Díszítés | Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal   | Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal   |  |
| 15. | 7.2.4 Díszítés | Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével | Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével |  |
| 16. | 7.2.4 Díszítés | Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével | Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével |  |
| 17. | 7.2.4 Díszítés | Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével | Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével |  |
| 18. | 7.2.4 Díszítés | Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével | Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével |  |

|     |                |  |  |  |
|-----|----------------|--|--|--|
| 19. | 7.2.4 Díszítés | Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével                         | Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével                         |  |
| 20. | 7.2.4 Díszítés | Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével                         | Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével                         |  |
| 21. | 7.2.4 Díszítés | Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével                         | Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével                         |  |
| 22. | 7.2.4 Díszítés | Sós teasütemények díszítése  | Sós teasütemények díszítése  |  |
| 23. | 7.2.4 Díszítés | Sós teasütemények díszítése  | Sós teasütemények díszítése  |  |
| 24. | 7.2.4 Díszítés | Sós teasütemények díszítése  | Sós teasütemények díszítése  |  |
| 25. | 7.2.4 Díszítés | Sós teasütemények díszítése  | Sós teasütemények díszítése  |  |
| 26. | 7.2.4 Díszítés | Sós teasütemények díszítése  | Sós teasütemények díszítése  |  |
| 27. | 7.2.4 Díszítés | Sós teasütemények díszítése  | Sós teasütemények díszítése  |  |
| 28. | 7.2.4 Díszítés | Sós teasütemények díszítése  | Sós teasütemények díszítése  |  |
| 29. | 7.2.4 Díszítés | Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcscsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval | Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcscsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval |  |
| 30. | 7.2.4 Díszítés | Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcscsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval | Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcscsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval |  |

|     |                |  |  |  |
|-----|----------------|--|--|--|
| 31. | 7.2.4 Díszítés | Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcscsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval | Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcscsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval |  |
| 32. | 7.2.4 Díszítés | Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcscsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval | Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcscsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval |  |
| 33. | 7.2.4 Díszítés | Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcscsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval | Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcscsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval |  |
| 34. | 7.2.4 Díszítés | Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcscsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval | Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcscsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval |  |
| 35. | 7.2.4 Díszítés | Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcscsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval | Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcscsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval |  |
| 36. | 7.2.4 Díszítés | Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval  | Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval  |  |
| 37. | 7.2.4 Díszítés | Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval  | Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval  |  |
| 38. | 7.2.4 Díszítés | Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval  | Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval  |  |
| 39. | 7.2.4 Díszítés | Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval  | Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval  |  |

|     |                |   |   |  |
|-----|----------------|---|---|--|
| 40. | 7.2.4 Díszítés | Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval   | Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval   |  |
| 41. | 7.2.4 Díszítés | Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval   | Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval   |  |
| 42. | 7.2.4 Díszítés | Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval   | Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval   |  |
| 43. | 7.2.4 Díszítés | Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) | Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) |  |
| 44. | 7.2.4 Díszítés | Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) | Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) |  |
| 45. | 7.2.4 Díszítés | Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) | Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) |  |
| 46. | 7.2.4 Díszítés | Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) | Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) |  |

|     |                |  |  |  |
|-----|----------------|--|--|--|
| 47. | 7.2.4 Díszítés | Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)                            | Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)                            |  |
| 48. | 7.2.4 Díszítés | Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)                            | Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)                            |  |
| 49. | 7.2.4 Díszítés | Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)                            | Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)                            |  |
| 50. | 7.2.4 Díszítés | Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)                            | Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)                            |  |
| 51. | 7.2.4 Díszítés | Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után | Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után |  |



|     |                     |  |  |  |
|-----|---------------------|--|--|--|
| 52. | 7.2.4 Díszítés      | Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után | Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után |  |
| 53. | 7.2.4 Díszítés      | Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után | Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után |  |
| 54. | 7.2.4 Díszítés      | Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után | Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után |  |
| 1.  | 7.2.1.1 Előkészítés | A munkafeladat termékcsopontonkénti technológiai megismerése   | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése                                      |  |
| 2.  | 7.2.1.1 Előkészítés | A munkafeladat termékcsopontonkénti technológiai megismerése   | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése                                      |  |
| 3.  | 7.2.1.1 Előkészítés | A munkafeladat termékcsopontonkénti technológiai megismerése   | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése                                      |  |

|     |                     |   |   |  |
|-----|---------------------|---|---|--|
| 4.  | 7.2.1.1 Előkészítés | A munkafeladat termékcsopontonkénti technológiai megismerése                                    | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 5.  | 7.2.1.1 Előkészítés | A munkafeladat termékcsopontonkénti technológiai megismerése                                    | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 6.  | 7.2.1.1 Előkészítés | A munkafeladat termékcsopontonkénti technológiai megismerése                                    | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 7.  | 7.2.1.1 Előkészítés | A munkafeladat termékcsopontonkénti technológiai megismerése                                    | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 8.  | 7.2.1.1 Előkészítés | A munkafeladat termékcsopontonkénti technológiai megismerése                                    | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 9.  | 7.2.1.1 Előkészítés | A munkafeladat termékcsopontonkénti technológiai megismerése                                    | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 10. | 7.2.1.1 Előkészítés | Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása receptúra alapján | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 11. | 7.2.1.1 Előkészítés | Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása receptúra alapján | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |

|     |                     |   |   |  |
|-----|---------------------|---|---|--|
| 12. | 7.2.1.1 Előkészítés | Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása receptúra alapján                               | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 13. | 7.2.1.1 Előkészítés | Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása receptúra alapján                               | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 14. | 7.2.1.1 Előkészítés | Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása receptúra alapján                               | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 15. | 7.2.1.1 Előkészítés | Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása receptúra alapján                               | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 16. | 7.2.1.1 Előkészítés | Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása receptúra alapján                               | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 17. | 7.2.1.1 Előkészítés | Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása receptúra alapján                               | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 18. | 7.2.1.1 Előkészítés | Cukor szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékészítésre | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |

|     |                     |   |   |  |
|-----|---------------------|---|---|--|
| 19. | 7.2.1.1 Előkészítés | Cukor szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre                        | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 20. | 7.2.1.1 Előkészítés | Cukor szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre                        | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 21. | 7.2.1.1 Előkészítés | Liszt és malomipari termékek szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 22. | 7.2.1.1 Előkészítés | Liszt és malomipari termékek szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 23. | 7.2.1.1 Előkészítés | Liszt és malomipari termékek szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |

|     |                     |  |   |  |
|-----|---------------------|--|---|--|
| 24. | 7.2.1.1 Előkészítés | Olajos mag termékek szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 25. | 7.2.1.1 Előkészítés | Olajos mag termékek szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 26. | 7.2.1.1 Előkészítés | Olajos mag termékek szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 27. | 7.2.1.1 Előkészítés | Zsiradékok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre          | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 28. | 7.2.1.1 Előkészítés | Zsiradékok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre          | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |

|     |                     |   |   |  |
|-----|---------------------|---|---|--|
| 29. | 7.2.1.1 Előkészítés | Zsiradékok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre         | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 30. | 7.2.1.1 Előkészítés | Tej és tejtermékek szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 31. | 7.2.1.1 Előkészítés | Tej és tejtermékek szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 32. | 7.2.1.1 Előkészítés | Tej és tejtermékek szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 33. | 7.2.1.1 Előkészítés | Tojás és tojáspor szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre  | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |

|     |                     |  |   |  |
|-----|---------------------|--|---|--|
| 34. | 7.2.1.1 Előkészítés | Tojás és tojáspor szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 35. | 7.2.1.1 Előkészítés | Tojás és tojáspor szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 36. | 7.2.1.1 Előkészítés | Gyümölcsök szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre        | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 37. | 7.2.1.1 Előkészítés | Gyümölcsök szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre        | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 38. | 7.2.1.1 Előkészítés | Gyümölcsök szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre        | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |

|     |                     |  |   |  |
|-----|---------------------|--|---|--|
| 39. | 7.2.1.1 Előkészítés | Fűszerek, zamatosító anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre                  | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 40. | 7.2.1.1 Előkészítés | Fűszerek, zamatosító anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre                  | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 41. | 7.2.1.1 Előkészítés | Savanyítók, invertálóanyagok, tartósítószeres szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 42. | 7.2.1.1 Előkészítés | Savanyítók, invertálóanyagok, tartósítószeres szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |



|     |                     |   |   |  |
|-----|---------------------|---|---|--|
| 43. | 7.2.1.1 Előkészítés | Savanyítók, invertálóanyagok, tartósítószerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 44. | 7.2.1.1 Előkészítés | Mesterséges édesítőszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre                     | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 45. | 7.2.1.1 Előkészítés | Cukortartalmú anyagok előkészítése  | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 46. | 7.2.1.1 Előkészítés | Cukortartalmú anyagok előkészítése  | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 47. | 7.2.1.1 Előkészítés | Lisztek, keményítőtartalmú nyersanyagok előkészítése  | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 48. | 7.2.1.1 Előkészítés | Lisztek, keményítőtartalmú nyersanyagok előkészítése  | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 49. | 7.2.1.1 Előkészítés | Magvak előkészítése   | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |

|     |                     |                                 |   |  |
|-----|---------------------|---------------------------------|---|--|
| 50. | 7.2.1.1 Előkészítés | Magvak előkészítése             | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 51. | 7.2.1.1 Előkészítés | Zsiradékok előkészítése         | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 52. | 7.2.1.1 Előkészítés | Zsiradékok előkészítése         | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 53. | 7.2.1.1 Előkészítés | Tej és tejtermékek előkészítése | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 54. | 7.2.1.1 Előkészítés | Tej és tejtermékek előkészítése | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 55. | 7.2.1.1 Előkészítés | Tejszínkészítés                 | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 56. | 7.2.1.1 Előkészítés | Tojás és tojáspor előkészítése  | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 57. | 7.2.1.1 Előkészítés | Gyümölcsök előkészítése         | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 58. | 7.2.1.1 Előkészítés | Gyümölcsök előkészítése         | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |

|     |                     |  |   |  |
|-----|---------------------|--|---|--|
| 59. | 7.2.1.1 Előkészítés | Fűszerek, zamatosítóanyagok előkészítése | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 60. | 7.2.1.1 Előkészítés | Fűszerek, zamatosítóanyagok előkészítése | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 61. | 7.2.1.1 Előkészítés | Savanyító invertálóanyagok előkészítése  | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 62. | 7.2.1.1 Előkészítés | Mesterséges édesítőszer előkészítése     | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 63. | 7.2.1.1 Előkészítés | Színezőanyagok előkészítése              | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 64. | 7.2.1.1 Előkészítés | Sütőberendezések előkészítése            | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 65. | 7.2.1.1 Előkészítés | Pasztórizálóberendezés előkészítése      | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 66. | 7.2.1.1 Előkészítés | Krémfőző előkészítése                    | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 67. | 7.2.1.1 Előkészítés | Hűtőberendezés előkészítése              | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |

|     |                     |  |   |  |
|-----|---------------------|--|---|--|
| 68. | 7.2.1.1 Előkészítés | Hűtőberendezés előkészítése  | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 69. | 7.2.1.1 Előkészítés | Hűtőberendezés előkészítése  | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 70. | 7.2.1.1 Előkészítés | Félkész és késztermékek előállításához és feldolgozásához szükséges gépek előkészítése | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 71. | 7.2.1.1 Előkészítés | Félkész és késztermékek előállításához és feldolgozásához szükséges gépek előkészítése | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 72. | 7.2.1.1 Előkészítés | Anyagok mérése   | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |

|    |                             |  |   |  |
|----|-----------------------------|--|---|--|
| 1. | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás | Az árukészlet ellenőrzése a raktárban  | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 2. | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás | Az árukészlet ellenőrzése a raktárban  | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 3. | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás | Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag) | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |

|     |                             |   |   |  |
|-----|-----------------------------|---|---|--|
| 4.  | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás | Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása   | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 5.  | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás | A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása    | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 6.  | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás | A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása    | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 7.  | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás | A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése. | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 8.  | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás | A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése. | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 9.  | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás | A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése. | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 10. | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás | A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása                 | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |

|     |                             |   |   |  |
|-----|-----------------------------|---|---|--|
| 11. | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás | A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 12. | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás | A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 13. | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás | Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével        | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 14. | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás | Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével        | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 15. | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás | Árubeszerezés meghatározói  | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 16. | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás | Áruátvétel, raktározás  | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 17. | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás | Az élelmi- szerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés.      | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 18. | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás | FIFO elv  | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 19. | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás | Készletezés, készletfajták  | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |

|     |  |   |   |  |
|-----|--|---|---|--|
| 20. | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás              | A romlott áru elkülönítése és elszállítása.   | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 21. | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás              | Veszteség számítások  | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 22. | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás              | Árugazdálkodási szoftverek használata   | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 23. | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás              | Árugazdálkodási szoftverek használata   | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 24. | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás              | Árugazdálkodási szoftverek használata   | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 25. | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás              | Árugazdálkodási szoftverek használata   | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 26. | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás              | Árugazdálkodási szoftverek használata   | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 27. | 7.2.5.1<br>Anyaggazdálkodás              | Árugazdálkodási szoftverek használata   | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 28. | 7.2.5.2.Cukrászati termékek kalkulációja | Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |

|     |  |  |   |  |
|-----|--|--|---|--|
| 29. | 7.2.5.2.Cukrászati termékek kalkulációja | Tömegszámítás alapjai (Bo, No, Ta)                           | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 30. | 7.2.5.2.Cukrászati termékek kalkulációja | Energia- és tápérték táblázat                                | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 31. | 7.2.5.2.Cukrászati termékek kalkulációja | Anyaghányad-számítás   | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 32. | 7.2.5.2.Cukrászati termékek kalkulációja | Vételezési összesítő   | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 33. | 7.2.5.2.Cukrászati termékek kalkulációja | Veszteség számítások   | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 34. | 7.2.5.2.Cukrászati termékek kalkulációja | Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 35. | 7.2.5.2.Cukrászati termékek kalkulációja | Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |
| 36. | 7.2.5.2.Cukrászati termékek kalkulációja | Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása | Írott és hallott szakmai szöveg értelmezése, a hozzá kapcsolódó feladat végrehajtása, az egyéni munkavégzés képességének megteremtése |  |



1.2.1.2 11. évfolyam

| Óraszám | Téma   | Tananyag             | ajánlott tevékenység/attitúd megnevezése   | ajánlott ételféleség/produktum |
|---------|--|----------------------|--|--------------------------------|
| 1.      | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Sütőberendezések     | Sütőberendezések biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása     |                                |
| 2.      | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Sütőberendezések     | Sütőberendezések biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása     |                                |
| 3.      | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Sütőberendezések     | Sütőberendezések biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása     |                                |
| 4.      | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Sütőberendezések     | Sütőberendezések biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása     |                                |
| 5.      | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Sütőberendezések     | Sütőberendezések biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása     |                                |
| 6.      | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Sütőberendezések     | Sütőberendezések biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása     |                                |
| 7.      | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőközlő berendezések | Hőközlő berendezések biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása |                                |
| 8.      | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőközlő berendezések | Hőközlő berendezések biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása |                                |

|     |  |                       |   |  |
|-----|--|-----------------------|---|--|
| 9.  | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőközlő berendezések  | Hőközlő berendezések biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása  |  |
| 10. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőközlő berendezések  | Hőközlő berendezések biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása  |  |
| 11. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőközlő berendezések  | Hőközlő berendezések biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása  |  |
| 12. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőközlő berendezések  | Hőközlő berendezések biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása  |  |
| 13. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőközlő berendezések  | Hőközlő berendezések biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása  |  |
| 14. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőelvonó berendezések | Hőelvonó berendezések biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása |  |
| 15. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőelvonó berendezések | Hőelvonó berendezések biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása |  |
| 16. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőelvonó berendezések | Hőelvonó berendezések biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása |  |
| 17. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőelvonó berendezések | Hőelvonó berendezések biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása |  |

|     |  |                                |  |  |
|-----|--|--------------------------------|--|--|
| 18. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőelvonó berendezések          | Hőelvonó berendezések biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása          |  |
| 19. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőelvonó berendezések          | Hőelvonó berendezések biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása          |  |
| 20. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Hőelvonó berendezések          | Hőelvonó berendezések biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása          |  |
| 21. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Aprítógépek, kisebb készülékek | Aprítógépek, kisebb készülékek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása |  |
| 22. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Aprítógépek, kisebb készülékek | Aprítógépek, kisebb készülékek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása |  |
| 23. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Aprítógépek, kisebb készülékek | Aprítógépek, kisebb készülékek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása |  |
| 24. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Aprítógépek, kisebb készülékek | Aprítógépek, kisebb készülékek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása |  |
| 25. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Aprítógépek, kisebb készülékek | Aprítógépek, kisebb készülékek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása |  |
| 26. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Aprítógépek, kisebb készülékek | Aprítógépek, kisebb készülékek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása |  |

|     |  |                                |  |  |
|-----|--|--------------------------------|--|--|
| 27. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Aprítógépek, kisebb készülékek | Aprítógépek, kisebb készülékek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása |  |
| 28. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Gyúró-, keverőgépek            | Gyúró-, keverőgépek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása            |  |
| 29. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Gyúró-, keverőgépek            | Gyúró-, keverőgépek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása            |  |
| 30. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Gyúró-, keverőgépek            | Gyúró-, keverőgépek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása            |  |
| 31. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Gyúró-, keverőgépek            | Gyúró-, keverőgépek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása            |  |
| 32. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Gyúró-, keverőgépek            | Gyúró-, keverőgépek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása            |  |
| 33. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Gyúró-, keverőgépek            | Gyúró-, keverőgépek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása            |  |
| 34. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Gyúró-, keverőgépek            | Gyúró-, keverőgépek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása            |  |
| 35. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Habverőgépek                   | Habverőgépek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása                   |  |

|     |  |              |  |  |
|-----|--|--------------|--|--|
| 36. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Habverőgépek | Habverőgépek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása |  |
| 37. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Habverőgépek | Habverőgépek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása |  |
| 38. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Habverőgépek | Habverőgépek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása |  |
| 39. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Habverőgépek | Habverőgépek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása |  |
| 40. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Habverőgépek | Habverőgépek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása |  |
| 41. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Habverőgépek | Habverőgépek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása |  |
| 42. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Nyújtógépek  | Nyújtógépek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása  |  |
| 43. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Nyújtógépek  | Nyújtógépek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása  |  |
| 44. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Nyújtógépek  | Nyújtógépek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása  |  |

|     |  |                         |   |  |
|-----|--|-------------------------|---|--|
| 45. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Nyújtógépek             | Nyújtógépek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása             |  |
| 46. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Nyújtógépek             | Nyújtógépek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása             |  |
| 47. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Nyújtógépek             | Nyújtógépek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása             |  |
| 48. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Nyújtógépek             | Nyújtógépek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása             |  |
| 49. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Egyéb gépek, készülékek | Egyéb gépek, készülékek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása |  |
| 50. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Egyéb gépek, készülékek | Egyéb gépek, készülékek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása |  |
| 51. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Egyéb gépek, készülékek | Egyéb gépek, készülékek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása |  |
| 52. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Egyéb gépek, készülékek | Egyéb gépek, készülékek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása |  |
| 53. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Egyéb gépek, készülékek | Egyéb gépek, készülékek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása |  |

|     |  |   |   |  |
|-----|--|---|---|--|
| 54. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Egyéb gépek, készülékek                 | Egyéb gépek, készülékek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása |  |
| 55. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Egyéb gépek, készülékek                 | Egyéb gépek, készülékek biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása |  |
| 56. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Berendezések, gépek és készülékek hibái | Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése                                     |  |
| 57. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Berendezések, gépek és készülékek hibái | Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése                                     |  |
| 58. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Berendezések, gépek és készülékek hibái | Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése                                     |  |
| 59. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Berendezések, gépek és készülékek hibái | Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése                                     |  |
| 60. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Berendezések, gépek és készülékek hibái | Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése                                     |  |
| 61. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Berendezések, gépek és készülékek hibái | Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése                                     |  |
| 62. | 7.2.2.1. Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Berendezések, gépek és készülékek hibái | Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése                                     |  |

|    |   |            |                   |                                     |
|----|---|------------|-------------------|-------------------------------------|
| 1. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Tartós töltelékek | párizsi krém, trüffelkrém készítése |
| 2. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Tartós töltelékek | párizsi krém, trüffelkrém készítése |
| 3. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Tartós töltelékek | párizsi krém, trüffelkrém készítése |
| 4. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Tartós töltelékek | párizsi krém, trüffelkrém készítése |
| 5. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Tartós töltelékek | párizsi krém, trüffelkrém készítése |
| 6. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Tartós töltelékek | párizsi krém, trüffelkrém készítése |
| 7. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Tartós töltelékek | párizsi krém, trüffelkrém készítése |



|     |   |            |  |  |
|-----|---|------------|--|--|
| 8.  | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Tartós töltelékek  | párizsi krém, trüffelkrém készítése  |
| 9.  | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Tartós töltelékek  | párizsi krém, trüffelkrém készítése  |
| 10. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrémelek készítése | fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrémelek készítése |
| 11. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrémelek készítése | fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrémelek készítése |
| 12. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrémelek készítése | fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrémelek készítése |
| 13. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrémelek készítése | fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrémelek készítése |
| 14. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrémelek készítése | fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrémelek készítése |

|     |   |            |  |  |
|-----|---|------------|--|--|
| 15. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrémelek készítése | fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrémelek készítése |
| 16. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrémelek készítése | fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrémelek készítése |
| 17. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése  | Eszterházy vajkrém, doboskrém, madártejtorta krém  |
| 18. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése  | Eszterházy vajkrém, doboskrém, madártejtorta krém  |
| 19. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése  | Eszterházy vajkrém, doboskrém, madártejtorta krém  |
| 20. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése  | Eszterházy vajkrém, doboskrém, madártejtorta krém  |
| 21. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése  | Eszterházy vajkrém, doboskrém, madártejtorta krém  |

|     |   |            |   |   |
|-----|---|------------|---|---|
| 22. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése | Eszterházy vajkrém, doboskrém, madártejtorta krém |
| 23. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése | Eszterházy vajkrém, doboskrém, madártejtorta krém |
| 24. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Tejszínkrémelek készítése, ízesítése                | Tejszínkrémelek                                   |
| 25. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Tejszínkrémelek készítése, ízesítése                | Tejszínkrémelek                                   |
| 26. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Tejszínkrémelek készítése, ízesítése                | Tejszínkrémelek                                   |
| 27. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Tejszínkrémelek készítése, ízesítése                | Tejszínkrémelek                                   |
| 28. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Tejszínkrémelek készítése, ízesítése                | Tejszínkrémelek                                   |

|     |   |            |                                     |                |
|-----|---|------------|-------------------------------------|----------------|
| 29. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Tejszínrémelek készítése, ízesítése | Tejszínrémelek |
| 30. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Tejszínrémelek készítése, ízesítése | Tejszínrémelek |
| 31. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Puncstöltelék készítése             | puncstöltelék  |
| 32. | 7.2.3.7 Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | Töltelékek | Puncstöltelék készítése             | puncstöltelék  |

|    |  |                        |                                  |                        |
|----|--|------------------------|----------------------------------|------------------------|
| 1. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Torták töltése szögletes alakban | szögletes alakú torták |
| 2. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Torták töltése szögletes alakban | szögletes alakú torták |
| 3. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Torták töltése szögletes alakban | szögletes alakú torták |

|     |  |                        |                                  |                        |
|-----|--|------------------------|----------------------------------|------------------------|
| 4.  | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Torták töltése szögletes alakban | szögletes alakú torták |
| 5.  | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Torták töltése szögletes alakban | szögletes alakú torták |
| 6.  | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Torták töltése szögletes alakban | szögletes alakú torták |
| 7.  | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Torták töltése szögletes alakban | szögletes alakú torták |
| 8.  | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Torták töltése szögletes alakban | szögletes alakú torták |
| 9.  | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Torták töltése szögletes alakban | szögletes alakú torták |
| 10. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Torták töltése szögletes alakban | szögletes alakú torták |
| 11. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Torták töltése szögletes alakban | szögletes alakú torták |
| 12. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Torták töltése szögletes alakban | szögletes alakú torták |

|     |  |                        |                                   |                        |
|-----|--|------------------------|-----------------------------------|------------------------|
| 13. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Torták töltése szögletes alakban  | szögletes alakú torták |
| 14. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Torták töltése szögletes alakban  | szögletes alakú torták |
| 15. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Torták töltése szögletes alakban  | szögletes alakú torták |
| 16. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Nyomózsákkal kialakított szeletek | kardinális szelet      |
| 17. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Nyomózsákkal kialakított szeletek | kardinális szelet      |
| 18. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Nyomózsákkal kialakított szeletek | kardinális szelet      |
| 19. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Nyomózsákkal kialakított szeletek | kardinális szelet      |
| 20. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Nyomózsákkal kialakított szeletek | kardinális szelet      |
| 21. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Nyomózsákkal kialakított szeletek | kardinális szelet      |

|     |  |                        |                                   |   |
|-----|--|------------------------|-----------------------------------|---|
| 22. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Nyomózsákkal kialakított szeletek | kardinális szelet   |
| 23. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Szeletek készítése                | piramis szelet, marcipán szelet, bécsi kocka, gyümölcsös linzer szelet, rácsos linzer, orleansi szelet, reszelt szelet, sakk szelet, Rigó Jancsi, tiramisu szelet, tejszínes rizsszelet |
| 24. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Szeletek készítése                | piramis szelet, marcipán szelet, bécsi kocka, gyümölcsös linzer szelet, rácsos linzer, orleansi szelet, reszelt szelet, sakk szelet, Rigó Jancsi, tiramisu szelet, tejszínes rizsszelet |
| 25. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Szeletek készítése                | piramis szelet, marcipán szelet, bécsi kocka, gyümölcsös linzer szelet, rácsos linzer, orleansi szelet, reszelt szelet, sakk szelet, Rigó Jancsi, tiramisu szelet, tejszínes rizsszelet |
| 26. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Szeletek készítése                | piramis szelet, marcipán szelet, bécsi kocka, gyümölcsös linzer szelet, rácsos linzer, orleansi szelet, reszelt szelet, sakk szelet, Rigó Jancsi, tiramisu szelet, tejszínes rizsszelet |

|     |  |                        |                    |   |
|-----|--|------------------------|--------------------|---|
| 27. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Szeletek készítése | piramis szelet, marcipán szelet, bécsi kocka, gyümölcsös linzer szelet, rácsos linzer, orleansi szelet, reszelt szelet, sakk szelet, Rigó Jancsi, tiramisu szelet, tejszínes rizsszelet |
| 28. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Szeletek készítése | piramis szelet, marcipán szelet, bécsi kocka, gyümölcsös linzer szelet, rácsos linzer, orleansi szelet, reszelt szelet, sakk szelet, Rigó Jancsi, tiramisu szelet, tejszínes rizsszelet |
| 29. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Szeletek készítése | piramis szelet, marcipán szelet, bécsi kocka, gyümölcsös linzer szelet, rácsos linzer, orleansi szelet, reszelt szelet, sakk szelet, Rigó Jancsi, tiramisu szelet, tejszínes rizsszelet |
| 30. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Adagolt szeletek   | Somlói galuska készítése  |
| 31. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Adagolt szeletek   | Somlói galuska készítése  |
| 32. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Adagolt szeletek   | Somlói galuska készítése  |



|     |  |                        |  |   |
|-----|--|------------------------|--|---|
| 33. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Adagolt szeletek                             | Somlói galuska készítése  |
| 34. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Adagolt szeletek                             | Somlói galuska készítése  |
| 35. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Adagolt szeletek                             | Somlói galuska készítése  |
| 36. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Adagolt szeletek                             | Somlói galuska készítése  |
| 37. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Felvert lapokból készült tekercsek készítése | piskóta tekercs, citrom rolád, gesztenye rolád, Dobos rolád, fatörzs rolád, Tokaji borhab rolád, Feketeerdő rolád |
| 38. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Felvert lapokból készült tekercsek készítése | piskóta tekercs, citrom rolád, gesztenye rolád, Dobos rolád, fatörzs rolád, Tokaji borhab rolád, Feketeerdő rolád |
| 39. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Felvert lapokból készült tekercsek készítése | piskóta tekercs, citrom rolád, gesztenye rolád, Dobos rolád, fatörzs rolád, Tokaji borhab rolád, Feketeerdő rolád |
| 40. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Felvert lapokból készült tekercsek készítése | piskóta tekercs, citrom rolád, gesztenye rolád, Dobos rolád, fatörzs rolád, Tokaji borhab rolád, Feketeerdő rolád |

|     |  |                        |  |   |
|-----|--|------------------------|--|---|
| 41. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Felvert lapokból készült tekercsek készítése | piskóta tekercs, citrom rolád, gesztenye rolád, Dobos rolád, fatörzs rolád, Tokaji borhab rolád, Feketeerdő rolád |
| 42. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Felvert lapokból készült tekercsek készítése | piskóta tekercs, citrom rolád, gesztenye rolád, Dobos rolád, fatörzs rolád, Tokaji borhab rolád, Feketeerdő rolád |
| 43. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Felvert lapokból készült tekercsek készítése | piskóta tekercs, citrom rolád, gesztenye rolád, Dobos rolád, fatörzs rolád, Tokaji borhab rolád, Feketeerdő rolád |
| 44. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Minyonok                                     | vágott minyonok , puncs minyon, gulyás minyon   |
| 45. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Minyonok                                     | vágott minyonok , puncs minyon, gulyás minyon   |
| 46. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Minyonok                                     | vágott minyonok , puncs minyon, gulyás minyon   |
| 47. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Minyonok                                     | vágott minyonok , puncs minyon, gulyás minyon   |
| 48. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Minyonok                                     | vágott minyonok , puncs minyon, gulyás minyon   |

|     |  |                        |          |   |
|-----|--|------------------------|----------|---|
| 49. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Minyonok | vágott minyonok , puncs minyon, gulyás minyon   |
| 50. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Minyonok | vágott minyonok , puncs minyon, gulyás minyon   |
| 51. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Minyonok | mogyorós minyon, burgonya minyon, buldenes minyon, zsaponez minyon, krém minyon, kúp minyon |
| 52. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Minyonok | mogyorós minyon, burgonya minyon, buldenes minyon, zsaponez minyon, krém minyon, kúp minyon |
| 53. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Minyonok | mogyorós minyon, burgonya minyon, buldenes minyon, zsaponez minyon, krém minyon, kúp minyon |
| 54. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Minyonok | mogyorós minyon, burgonya minyon, buldenes minyon, zsaponez minyon, krém minyon, kúp minyon |
| 55. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Minyonok | mogyorós minyon, burgonya minyon, buldenes minyon, zsaponez minyon, krém minyon, kúp minyon |
| 56. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Minyonok | mogyorós minyon, burgonya minyon, buldenes minyon, zsaponez minyon, krém minyon, kúp minyon |

|     |  |                        |                            |   |
|-----|--|------------------------|----------------------------|---|
| 57. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Minyonok                   | mogyorós minyon, burgonya minyon, buldenes minyon, zsaponez minyon, krém minyon, kúp minyon |
| 58. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Minyonok                   | isli minyon, Orléans-i minyon,  |
| 59. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Minyonok                   | isli minyon, Orléans-i minyon,  |
| 60. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Minyonok                   | isli minyon, Orléans-i minyon,  |
| 61. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Minyonok                   | isli minyon, Orléans-i minyon,  |
| 62. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Minyonok                   | isli minyon, Orléans-i minyon,  |
| 63. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Minyonok                   | isli minyon, Orléans-i minyon,  |
| 64. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Minyonok                   | isli minyon, Orléans-i minyon,  |
| 65. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Desszertek omlós tésztából | linzer koszorú, isler, bécsi mandulás linzer  |

|     |  |                        |                            |  |
|-----|--|------------------------|----------------------------|--|
| 66. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Desszertek omlós tésztából | linzer koszorú, isler, bécsi mandulás linzer |
| 67. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Desszertek omlós tésztából | linzer koszorú, isler, bécsi mandulás linzer |
| 68. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Desszertek omlós tésztából | linzer koszorú, isler, bécsi mandulás linzer |
| 69. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Desszertek omlós tésztából | linzer koszorú, isler, bécsi mandulás linzer |
| 70. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Desszertek omlós tésztából | linzer koszorú, isler, bécsi mandulás linzer |
| 71. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Desszertek omlós tésztából | linzer koszorú, isler, bécsi mandulás linzer |
| 72. | 7.2.3.8 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Desszertek omlós tésztából | linzer koszorú, isler, bécsi mandulás linzer |

|    |  |                        |  |  |
|----|--|------------------------|--|--|
| 1. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása |  |
| 2. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása |  |

|     |  |                        |   |  |
|-----|--|------------------------|---|--|
| 3.  | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása            |  |
| 4.  | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása            |  |
| 5.  | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása            |  |
| 6.  | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása            |  |
| 7.  | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása            |  |
| 8.  | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása |  |
| 9.  | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása |  |
| 10. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása |  |
| 11. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények | Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása |  |

|     |  |                                 |   |  |
|-----|--|---------------------------------|---|--|
| 12. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények          | Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása |  |
| 13. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények          | Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása |  |
| 14. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Kikészített sütemények          | Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása |  |
| 15. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Tésztakészítés  |  |
| 16. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Tésztakészítés  |  |
| 17. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Tésztakészítés  |  |
| 18. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Tésztakészítés  |  |
| 19. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Tésztakészítés  |  |
| 20. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Tésztakészítés  |  |

|     |  |                                 |                                      |  |
|-----|--|---------------------------------|--------------------------------------|--|
| 21. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Tésztakészítés                       |  |
| 22. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Tésztakészítés                       |  |
| 23. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Felverték készítése kikenése, sütése | dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde |
| 24. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Felverték készítése kikenése, sütése | dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde |
| 25. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Felverték készítése kikenése, sütése | dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde |
| 26. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Felverték készítése kikenése, sütése | dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde |
| 27. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Felverték készítése kikenése, sütése | dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde |
| 28. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Felverték készítése kikenése, sütése | dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde |
| 29. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Felverték készítése kikenése, sütése | dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde |



|     |  |                                 |   |                              |
|-----|--|---------------------------------|---|------------------------------|
| 30. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Omlós tészták készítése, gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése | sablee-tészták, keksztészták |
| 31. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Omlós tészták készítése, gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése | sablee-tészták, keksztészták |
| 32. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Omlós tészták készítése, gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése | sablee-tészták, keksztészták |
| 33. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Omlós tészták készítése, gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése | sablee-tészták, keksztészták |
| 34. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Omlós tészták készítése, gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése | sablee-tészták, keksztészták |
| 35. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Omlós tészták készítése, gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése | sablee-tészták, keksztészták |
| 36. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Omlós tészták készítése, gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése | sablee-tészták, keksztészták |
| 37. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése              | égetett tészta               |
| 38. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése              | égetett tészta               |

|     |  |                                 |  |  |
|-----|--|---------------------------------|--|--|
| 39. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése | égetett tészta                                   |
| 40. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése | égetett tészta                                   |
| 41. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése | égetett tészta                                   |
| 42. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése | égetett tészta                                   |
| 43. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése | égetett tészta                                   |
| 44. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Tészták (nemzetközi sütemények) | Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése | égetett tészta                                   |
| 45. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Betétek és rétegek              | Betétek készítése  | zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal, |
| 46. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Betétek és rétegek              | Betétek készítése  | zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal, |
| 47. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Betétek és rétegek              | Betétek készítése  | zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal, |

|     |  |                    |                            |  |
|-----|--|--------------------|----------------------------|--|
| 48. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Betétek és rétegek | Betétek készítése          | zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal, |
| 49. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Betétek és rétegek | Betétek készítése          | zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal, |
| 50. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Betétek és rétegek | Betétek készítése          | zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal, |
| 51. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Betétek és rétegek | Betétek készítése          |  |
| 52. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Betétek és rétegek | Roppanós rétegek készítése |  |
| 53. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Betétek és rétegek | Roppanós rétegek készítése |  |
| 54. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Betétek és rétegek | Roppanós rétegek készítése |  |
| 55. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Betétek és rétegek | Roppanós rétegek készítése |  |
| 56. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Betétek és rétegek | Roppanós rétegek készítése |  |

|     |  |                    |                            |  |
|-----|--|--------------------|----------------------------|--|
| 57. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Betétek és rétegek | Roppanós rétegek készítése |  |
| 58. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Betétek és rétegek | Roppanós rétegek készítése |  |
| 59. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Betétek és rétegek | Roppanós rétegek készítése |  |
| 60. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krégek      | Krégek készítése           |  |
| 61. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krégek      | Krégek készítése           |  |
| 62. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krégek      | Krégek készítése           |  |
| 63. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krégek      | Krégek készítése           |  |
| 64. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krégek      | Krégek készítése           |  |
| 65. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krégek      | Krégek készítése           |  |

|     |  |               |                   |   |
|-----|--|---------------|-------------------|---|
| 66. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Krémek készítése  |   |
| 67. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Ganache készítése | ganache tejszínnel vagy gyümölcspürével   |
| 68. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Ganache készítése | ganache tejszínnel vagy gyümölcspürével   |
| 69. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Ganache készítése | ganache tejszínnel vagy gyümölcspürével   |
| 70. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Ganache készítése | ganache tejszínnel vagy gyümölcspürével   |
| 71. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Ganache készítése | ganache tejszínnel vagy gyümölcspürével   |
| 72. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Ganache készítése | ganache tejszínnel vagy gyümölcspürével   |
| 73. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Ganache készítése | ganache tejszínnel vagy gyümölcspürével   |
| 74. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Mousse készítése  | gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú |

|     |  |               |                  |   |
|-----|--|---------------|------------------|---|
|     |  |               |                  | mousse készítése angol krémmel, ganache-sal   |
| 75. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Mousse készítése | gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal |
| 76. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Mousse készítése | gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal |
| 77. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Mousse készítése | gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal |
| 78. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Mousse készítése | gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal |
| 79. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Mousse készítése | gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal |

|     |  |               |                   |   |
|-----|--|---------------|-------------------|---|
| 80. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Mousse készítése  | gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal |
| 81. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Cremeux készítése | gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval   |
| 82. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Cremeux készítése | gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval   |
| 83. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Cremeux készítése | gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval   |
| 84. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Cremeux készítése | gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval   |
| 85. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Cremeux készítése | gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval   |
| 86. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Cremeux készítése | gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval   |
| 87. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Cremeux készítése | gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval   |

|     |  |               |   |                                |
|-----|--|---------------|---|--------------------------------|
| 88. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Vajkrémek készítése                                       | francia vajkrém, olasz vajkrém |
| 89. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Vajkrémek készítése                                       | francia vajkrém, olasz vajkrém |
| 90. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Vajkrémek készítése                                       | francia vajkrém, olasz vajkrém |
| 91. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Vajkrémek készítése                                       | francia vajkrém, olasz vajkrém |
| 92. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Vajkrémek készítése                                       | francia vajkrém, olasz vajkrém |
| 93. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Vajkrémek készítése                                       | francia vajkrém, olasz vajkrém |
| 94. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Habok, krémek | Vajkrémek készítése                                       | francia vajkrém, olasz vajkrém |
| 95. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek    | Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése | monodesszertek                 |
| 96. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek    | Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése | monodesszertek                 |



|      |  |            |   |                |
|------|--|------------|---|----------------|
| 97.  | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Nemzetközi trend szerint készülõ monodesszertek készítése | monodesszertek |
| 98.  | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Nemzetközi trend szerint készülõ monodesszertek készítése | monodesszertek |
| 99.  | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Nemzetközi trend szerint készülõ monodesszertek készítése | monodesszertek |
| 100. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Nemzetközi trend szerint készülõ monodesszertek készítése | monodesszertek |
| 101. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Nemzetközi trend szerint készülõ monodesszertek készítése | monodesszertek |
| 102. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Rétegelt vágott monodesszertek készítése                  | monodesszertek |
| 103. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Rétegelt vágott monodesszertek készítése                  | monodesszertek |
| 104. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Rétegelt vágott monodesszertek készítése                  | monodesszertek |
| 105. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Rétegelt vágott monodesszertek készítése                  | monodesszertek |

|      |  |            |   |                                   |
|------|--|------------|---|-----------------------------------|
| 106. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Rétegelt vágott monodesszertek készítése      | monodesszertek                    |
| 107. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Rétegelt vágott monodesszertek készítése      | monodesszertek                    |
| 108. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Rétegelt vágott monodesszertek készítése      | monodesszertek                    |
| 109. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Formában dermesztett monodesszertek készítése | formában készített monodesszertek |
| 110. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Formában dermesztett monodesszertek készítése | formában készített monodesszertek |
| 111. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Formában dermesztett monodesszertek készítése | formában készített monodesszertek |
| 112. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Formában dermesztett monodesszertek készítése | formában készített monodesszertek |
| 113. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Formában dermesztett monodesszertek készítése | formában készített monodesszertek |
| 114. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Formában dermesztett monodesszertek készítése | formában készített monodesszertek |

|      |  |            |   |                                   |
|------|--|------------|---|-----------------------------------|
| 115. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Formában dermesztett monodesszertek készítése                                 | formában készített monodesszertek |
| 116. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Tartlette készítése, francia forrázott tésztából készült desszertek készítése | tartlette, eclair                 |
| 117. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Tartlette készítése, francia forrázott tésztából készült desszertek készítése | tartlette, eclair                 |
| 118. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Tartlette készítése, francia forrázott tésztából készült desszertek készítése | tartlette, eclair                 |
| 119. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Tartlette készítése, francia forrázott tésztából készült desszertek készítése | tartlette, eclair                 |
| 120. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Tartlette készítése, francia forrázott tésztából készült desszertek készítése | tartlette, eclair                 |
| 121. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Tartlette készítése, francia forrázott tésztából készült desszertek készítése | tartlette, eclair                 |
| 122. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Tartlette készítése, francia forrázott tésztából készült desszertek készítése | tartlette, eclair                 |
| 123. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Nemzetközi trend szerint készülőtorták készítése: rétegelt torták             | musse torták                      |

|      |  |            |  |                 |
|------|--|------------|--|-----------------|
| 124. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Nemzetközi trend szerint készülő torták készítése: rétegelt torták                 | musse torták    |
| 125. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Nemzetközi trend szerint készülő torták készítése: rétegelt torták                 | musse torták    |
| 126. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Nemzetközi trend szerint készülő torták készítése: rétegelt torták                 | musse torták    |
| 127. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Nemzetközi trend szerint készülő torták készítése: rétegelt torták                 | musse torták    |
| 128. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Nemzetközi trend szerint készülő torták készítése: rétegelt torták                 | musse torták    |
| 129. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Nemzetközi trend szerint készülő torták készítése: rétegelt torták                 | musse torták    |
| 130. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése | mini desszertek |
| 131. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése | mini desszertek |
| 132. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése | mini desszertek |

|      |  |            |  |                 |
|------|--|------------|--|-----------------|
| 133. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése | mini desszertek |
| 134. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése | mini desszertek |
| 135. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése | mini desszertek |
| 136. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése | mini desszertek |
| 137. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése | mini desszertek |
| 138. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése | mini desszertek |
| 139. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése | mini desszertek |
| 140. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése | mini desszertek |
| 141. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése | mini desszertek |

|      |  |            |  |                 |
|------|--|------------|--|-----------------|
| 142. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése | mini desszertek |
| 143. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése | mini desszertek |
| 144. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Macaron készítése  | macaron         |
| 145. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Macaron készítése  | macaron         |
| 146. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Macaron készítése  | macaron         |
| 147. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Macaron készítése  | macaron         |
| 148. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Macaron készítése  | macaron         |
| 149. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Macaron készítése  | macaron         |
| 150. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Macaron készítése  | macaron         |

|      |  |            |  |             |
|------|--|------------|--|-------------|
| 151. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése | pohárkrémek |
| 152. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése | pohárkrémek |
| 153. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése | pohárkrémek |
| 154. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése | pohárkrémek |
| 155. | 7.2.3.9 Nemzetközi cukrászati termékek készítése | Desszertek | Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése | pohárkrémek |

|    |                             |          |  |                        |
|----|-----------------------------|----------|--|------------------------|
| 1. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása, csokoládé temperálás | csokoládék, temperálás |
| 2. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása, csokoládé temperálás | csokoládék, temperálás |
| 3. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása, csokoládé temperálás | csokoládék, temperálás |
| 4. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása, csokoládé temperálás | csokoládék, temperálás |
| 5. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása, csokoládé temperálás | csokoládék, temperálás |
| 6. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása, csokoládé temperálás | csokoládék, temperálás |

|     |                             |          |  |  |
|-----|-----------------------------|----------|--|--|
| 7.  | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása, csokoládé temperálás | csokoládék, temperálás   |
| 8.  | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Gyümölcsbonbonok készítése   | mártott konyakos meggy, kandírozott gyümölcsökből, alkoholos gyümölcsökből                               |
| 9.  | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Gyümölcsbonbonok készítése   | mártott konyakos meggy, kandírozott gyümölcsökből, alkoholos gyümölcsökből                               |
| 10. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Gyümölcsbonbonok készítése   | mártott konyakos meggy, kandírozott gyümölcsökből, alkoholos gyümölcsökből                               |
| 11. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Gyümölcsbonbonok készítése   | mártott konyakos meggy, kandírozott gyümölcsökből, alkoholos gyümölcsökből                               |
| 12. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Gyümölcsbonbonok készítése   | mártott konyakos meggy, kandírozott gyümölcsökből, alkoholos gyümölcsökből                               |
| 13. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Gyümölcsbonbonok készítése   | mártott konyakos meggy, kandírozott gyümölcsökből, alkoholos gyümölcsökből                               |
| 14. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Gyümölcsbonbonok készítése   | mártott konyakos meggy, kandírozott gyümölcsökből, alkoholos gyümölcsökből                               |
| 15. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Krémbonbonok készítése   | rumos trüffel bonbon, rumos diós trüffelbonbon, mogyorós trüffel bonbon, vágott tejszínes ganache bonbon |
| 16. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Krémbonbonok készítése   | rumos trüffel bonbon, rumos diós trüffelbonbon, mogyorós trüffel   |



|     |                             |          |                        |  |
|-----|-----------------------------|----------|------------------------|--|
|     |                             |          |                        | bonbon, vágott tejszínes ganache bonbon  |
| 17. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Krémbonbonok készítése | rumos trüffel bonbon, rumos diós trüffelbonbon, mogyorós trüffel bonbon, vágott tejszínes ganache bonbon |
| 18. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Krémbonbonok készítése | rumos trüffel bonbon, rumos diós trüffelbonbon, mogyorós trüffel bonbon, vágott tejszínes ganache bonbon |
| 19. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Krémbonbonok készítése | rumos trüffel bonbon, rumos diós trüffelbonbon, mogyorós trüffel bonbon, vágott tejszínes ganache bonbon |
| 20. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Krémbonbonok készítése | rumos trüffel bonbon, rumos diós trüffelbonbon, mogyorós trüffel bonbon, vágott tejszínes ganache bonbon |
| 21. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Krémbonbonok készítése | rumos trüffel bonbon, rumos diós trüffelbonbon, mogyorós trüffel bonbon, vágott tejszínes ganache bonbon |
| 22. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Krémbonbonok készítése | dresszírozott mogyoró bonbon, dresszírozott kávé bonbon  |
| 23. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Krémbonbonok készítése | dresszírozott mogyoró bonbon, dresszírozott kávé bonbon  |
| 24. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Krémbonbonok készítése | dresszírozott mogyoró bonbon, dresszírozott kávé bonbon  |

|     |                             |          |                           |   |
|-----|-----------------------------|----------|---------------------------|---|
| 25. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Krémbonbonok készítése    | dresszírozott mogyoró bonbon, dresszírozott kávé bonbon |
| 26. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Krémbonbonok készítése    | dresszírozott mogyoró bonbon, dresszírozott kávé bonbon |
| 27. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Krémbonbonok készítése    | dresszírozott mogyoró bonbon, dresszírozott kávé bonbon |
| 28. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Krémbonbonok készítése    | dresszírozott mogyoró bonbon, dresszírozott kávé bonbon |
| 29. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Krémbonbonok készítése    | dresszírozott mogyoró bonbon, dresszírozott kávé bonbon |
| 30. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Nugátbonbonok készítése   | sakknugát, Figaró bonbon, Montelimar-nugát              |
| 31. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Nugátbonbonok készítése   | sakknugát, Figaró bonbon, Montelimar-nugát              |
| 32. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Nugátbonbonok készítése   | sakknugát, Figaró bonbon, Montelimar-nugát              |
| 33. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Nugátbonbonok készítése   | sakknugát, Figaró bonbon, Montelimar-nugát              |
| 34. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Nugátbonbonok készítése   | sakknugát, Figaró bonbon, Montelimar-nugát              |
| 35. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Nugátbonbonok készítése   | sakknugát, Figaró bonbon, Montelimar-nugát              |
| 36. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Nugátbonbonok készítése   | sakknugát, Figaró bonbon, Montelimar-nugát              |
| 37. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Csokoládébonbok készítése | töltetlen csokoládébonbonok                             |
| 38. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Csokoládébonbok készítése | töltetlen csokoládébonbonok                             |

|     |                             |          |                            |   |
|-----|-----------------------------|----------|----------------------------|---|
| 39. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Csokoládébonbok készítése  | töltetlen csokoládébonbonok                 |
| 40. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Csokoládébonbok készítése  | töltetlen csokoládébonbonok                 |
| 41. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Csokoládébonbok készítése  | töltetlen csokoládébonbonok                 |
| 42. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Csokoládébonbok készítése  | töltetlen csokoládébonbonok                 |
| 43. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Csokoládébonbok készítése  | töltetlen csokoládébonbonok                 |
| 44. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Csokoládébonbok készítése  | töltött csokoládébonbonok                   |
| 45. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Csokoládébonbok készítése  | töltött csokoládébonbonok                   |
| 46. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Csokoládébonbok készítése  | töltött csokoládébonbonok                   |
| 47. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Csokoládébonbok készítése  | töltött csokoládébonbonok                   |
| 48. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Csokoládébonbok készítése  | töltött csokoládébonbonok                   |
| 49. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Csokoládébonbok készítése  | töltött csokoládébonbonok                   |
| 50. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Csokoládébonbok készítése  | töltött csokoládébonbonok                   |
| 51. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Csokoládébonbok készítése  | töltött csokoládébonbonok                   |
| 52. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Grillázsbonbonok készítése | mézgrillázs bonbon, kemény grillázsbonbonok |

|     |                             |          |                            |   |
|-----|-----------------------------|----------|----------------------------|---|
| 53. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Grillázsbonbonok készítése | mézgrillázs bonbon, kemény grillázsbonbonok |
| 54. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Grillázsbonbonok készítése | mézgrillázs bonbon, kemény grillázsbonbonok |
| 55. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Grillázsbonbonok készítése | mézgrillázs bonbon, kemény grillázsbonbonok |
| 56. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Grillázsbonbonok készítése | mézgrillázs bonbon, kemény grillázsbonbonok |
| 57. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Grillázsbonbonok készítése | mézgrillázs bonbon, kemény grillázsbonbonok |
| 58. | 7.2.3.10 Bonbonok készítése | Bonbonok | Grillázsbonbonok készítése | mézgrillázs bonbon, kemény grillázsbonbonok |

|    |   |                      |  |  |
|----|---|----------------------|--|--|
| 1. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása |  |
| 2. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása |  |
| 3. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása |  |
| 4. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása                                   |  |
| 5. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása                                   |  |
| 6. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása                                   |  |
| 7. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása                                   |  |

|     |   |                      |   |  |
|-----|---|----------------------|---|--|
| 8.  | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása  |  |
| 9.  | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása  |  |
| 10. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása  |  |
| 11. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Tejfagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása.        |  |
| 12. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Tejfagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása.        |  |
| 13. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Tejfagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása.        |  |
| 14. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Tejfagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása.        |  |
| 15. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Tejfagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása.        |  |
| 16. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Tejfagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása.        |  |
| 17. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Tejfagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása.        |  |
| 18. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Tejszínes fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. |  |
| 19. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Tejszínes fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. |  |
| 20. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Tejszínes fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. |  |
| 21. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Tejszínes fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. |  |

|     |   |                      |  |  |
|-----|---|----------------------|--|--|
| 22. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Tejszínes fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása.                  |  |
| 23. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Tejszínes fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása.                  |  |
| 24. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Tejszínes fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása.                  |  |
| 25. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Gyümölcs és tejes gyümölcs fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. |  |
| 26. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Gyümölcs és tejes gyümölcs fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. |  |
| 27. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Gyümölcs és tejes gyümölcs fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. |  |
| 28. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Gyümölcs és tejes gyümölcs fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. |  |
| 29. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Gyümölcs és tejes gyümölcs fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. |  |
| 30. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Gyümölcs és tejes gyümölcs fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. |  |
| 31. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Gyümölcs és tejes gyümölcs fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. |  |
| 32. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Citrusfagylaltkeverékek és zöldségfagylalt készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása.   |  |

|     |   |                      |  |  |
|-----|---|----------------------|--|--|
| 33. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Citrusfagylaltkeverékek és zöldségfagylalt készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. |  |
| 34. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Citrusfagylaltkeverékek és zöldségfagylalt készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. |  |
| 35. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Citrusfagylaltkeverékek és zöldségfagylalt készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. |  |
| 36. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Citrusfagylaltkeverékek és zöldségfagylalt készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. |  |
| 37. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Citrusfagylaltkeverékek és zöldségfagylalt készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. |  |
| 38. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Citrusfagylaltkeverékek és zöldségfagylalt készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. |  |
| 39. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Joghurt és túrófagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása.           |  |
| 40. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Joghurt és túrófagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása.           |  |
| 41. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Joghurt és túrófagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása.           |  |
| 42. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Joghurt és túrófagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása.           |  |

|     |   |                      |  |  |
|-----|---|----------------------|--|--|
| 43. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Joghurt és túrófagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. |  |
| 44. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Joghurt és túrófagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. |  |
| 45. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Joghurt és túrófagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. |  |
| 46. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból        |  |
| 47. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból        |  |
| 48. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból        |  |
| 49. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból        |  |
| 50. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból        |  |
| 51. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból        |  |
| 52. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból        |  |
| 53. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból        |  |
| 54. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Krémparfék készítése krémalap és tejszínhab keverékéből, Semifreddo készítése                        |  |



|     |   |                      |   |  |
|-----|---|----------------------|---|--|
| 55. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Krémparfék készítése krémalap és tejszínhab keverékéből, Semifreddo készítése |  |
| 56. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Krémparfék készítése krémalap és tejszínhab keverékéből, Semifreddo készítése |  |
| 57. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Krémparfék készítése krémalap és tejszínhab keverékéből, Semifreddo készítése |  |
| 58. | 7.2.3.11 Hidegcukrászati termékek készítése | Fagylaltok és parfék | Krémparfék készítése krémalap és tejszínhab keverékéből, Semifreddo készítése |  |

|    |  |                            |  |  |
|----|--|----------------------------|--|--|
| 1. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése | Diabetikus tészták és töltelékek készítése a Magyar Élelmiszerkönyv 1. § szerint . |
| 2. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése | Diabetikus tészták és töltelékek készítése a Magyar Élelmiszerkönyv 1. § szerint . |
| 3. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése | Diabetikus tészták és töltelékek készítése a Magyar Élelmiszerkönyv 1. § szerint . |

|    |  |                            |   |  |
|----|--|----------------------------|---|--|
| 4. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése  | Diabetikus tészták és töltelékek készítése a Magyar Élelmiszerkönyv 1. § szerint . |
| 5. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése  | Diabetikus tészták és töltelékek készítése a Magyar Élelmiszerkönyv 1. § szerint . |
| 6. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése  | Diabetikus tészták és töltelékek készítése a Magyar Élelmiszerkönyv 1. § szerint . |
| 7. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése  | Diabetikus tészták és töltelékek készítése a Magyar Élelmiszerkönyv 1. § szerint . |
| 8. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése | Glutén mentes cukrászati termékek készítése  |

|     |  |                            |   |   |
|-----|--|----------------------------|---|---|
| 9.  | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése | Glutén mentes cukrászati termékek készítése |
| 10. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése | Glutén mentes cukrászati termékek készítése |
| 11. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése | Glutén mentes cukrászati termékek készítése |
| 12. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése | Glutén mentes cukrászati termékek készítése |
| 13. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése | Glutén mentes cukrászati termékek készítése |

|     |  |                            |   |  |
|-----|--|----------------------------|---|--|
| 14. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése | Glutén mentes cukrászati termékek készítése  |
| 15. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése          | A cukrászati készítmények tejfehérjementes élelmiszerekből készülnek, mely a Magyar Táplálékallergia és Intolerancia Adatbank listájából elérhető. |
| 16. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése          | A cukrászati készítmények tejfehérjementes élelmiszerekből készülnek, mely a Magyar Táplálékallergia és Intolerancia Adatbank listájából elérhető. |
| 17. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése          | A cukrászati készítmények tejfehérjementes élelmiszerekből készülnek, mely a Magyar Táplálékallergia és Intolerancia Adatbank listájából elérhető. |
| 18. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése          | A cukrászati készítmények tejfehérjementes élelmiszerekből készülnek, mely a Magyar Táplálékallergia és Intolerancia Adatbank listájából elérhető. |

|     |  |                            |  |  |
|-----|--|----------------------------|--|--|
| 19. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése | A cukrászati készítmények tejfehérjementes élelmiszerekből készülnek, mely a Magyar Táplálékallergia és Intolerancia Adatbank listájából elérhető. |
| 20. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése | A cukrászati készítmények tejfehérjementes élelmiszerekből készülnek, mely a Magyar Táplálékallergia és Intolerancia Adatbank listájából elérhető. |
| 21. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése | A cukrászati készítmények tejfehérjementes élelmiszerekből készülnek, mely a Magyar Táplálékallergia és Intolerancia Adatbank listájából elérhető. |
| 22. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Tejcukormentes cukrászati termékek készítése   | Laktózmentes cukrászati termékek készítése   |
| 23. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Tejcukormentes cukrászati termékek készítése   | Laktózmentes cukrászati termékek készítése   |

|     |  |                            |  |  |
|-----|--|----------------------------|--|--|
| 24. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Tejcukormentes cukrászati termékek készítése | Laktózmentes cukrászati termékek készítése |
| 25. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Tejcukormentes cukrászati termékek készítése | Laktózmentes cukrászati termékek készítése |
| 26. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Tejcukormentes cukrászati termékek készítése | Laktózmentes cukrászati termékek készítése |
| 27. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Tejcukormentes cukrászati termékek készítése | Laktózmentes cukrászati termékek készítése |
| 28. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Tejcukormentes cukrászati termékek készítése | Laktózmentes cukrászati termékek készítése |

|     |  |                            |   |   |
|-----|--|----------------------------|---|---|
| 29. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Tojásmentes cukrászati termékek készítése | Tojásmentes cukrászati termékek készítése |
| 30. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Tojásmentes cukrászati termékek készítése | Tojásmentes cukrászati termékek készítése |
| 31. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Tojásmentes cukrászati termékek készítése | Tojásmentes cukrászati termékek készítése |
| 32. | 7.2.3.12 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | Diétás cukrászati termékek | Tojásmentes cukrászati termékek készítése | Tojásmentes cukrászati termékek készítése |

|    |                |                                   |  |  |
|----|----------------|-----------------------------------|--|--|
| 1. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása |  |
| 2. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása |  |
| 3. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása |  |
| 4. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása |  |

|     |                |                                   |   |  |
|-----|----------------|-----------------------------------|---|--|
| 5.  | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása  |  |
| 6.  | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése |  |
| 7.  | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése |  |
| 8.  | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése |  |
| 9.  | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése |  |
| 10. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése |  |
| 11. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után   |  |
| 12. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után   |  |
| 13. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után   |  |
| 14. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után   |  |
| 15. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után   |  |
| 16. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése   |  |



|     |                |                                   |  |  |
|-----|----------------|-----------------------------------|--|--|
| 17. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése  |  |
| 18. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése  |  |
| 19. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése  |  |
| 20. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével |  |
| 21. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével |  |
| 22. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével |  |
| 23. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével |  |
| 24. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése   |  |
| 25. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése   |  |
| 26. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése   |  |
| 27. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése   |  |
| 28. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása   |  |
| 29. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása   |  |

|     |                |                                   |   |  |
|-----|----------------|-----------------------------------|---|--|
| 30. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Csokoládévirágok készítése, pasztik csokoládé formázása |  |
| 31. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Csokoládévirágok készítése, pasztik csokoládé formázása |  |
| 32. | 7.2.4.Díszítés | A cukrászati díszítés lehetőségei | Csokoládévirágok készítése, pasztik csokoládé formázása |  |

|    |                     |                                    |   |  |
|----|---------------------|------------------------------------|---|--|
| 1. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján  |  |
| 2. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján  |  |
| 3. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján  |  |
| 4. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján  |  |
| 5. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján  |  |
| 6. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján |  |
| 7. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján |  |
| 8. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján |  |
| 9. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján |  |

|     |                     |                                    |  |  |
|-----|---------------------|------------------------------------|--|--|
| 10. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján   |  |
| 11. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Hűtőberendezések felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján  |  |
| 12. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Krémfőző felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján  |  |
| 13. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Pasztőrizálóberendezés felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján  |  |
| 14. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Sütőberendezések felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján  |  |
| 15. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Félkész és késztermékek előállításához és feldolgozásához szükséges gépek felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján |  |
| 16. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Félkész és késztermékek előállításához és feldolgozásához szükséges gépek felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján |  |
| 17. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Félkész és késztermékek előállításához és feldolgozásához szükséges gépek felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján |  |
| 18. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Félkész és késztermékek előállításához és feldolgozásához szükséges gépek felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján |  |
| 19. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Félkész és késztermékek előállításához és feldolgozásához szükséges gépek felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján |  |
| 20. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | A cukrászati készítmények minőségbiztosítási rendszere   |  |
| 21. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | A cukrászati készítmények minőségbiztosítási rendszere   |  |

|     |                     |                                    |  |  |
|-----|---------------------|------------------------------------|--|--|
| 22. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Cukrászati készítmények forgalombahozatala   |  |
| 23. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Cukrászati készítmények forgalombahozatala   |  |
| 24. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Cukrászati készítmények tárolása             |  |
| 25. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Cukrászati készítmények tárolása             |  |
| 26. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Cukrászati készítmények tárolása             |  |
| 27. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Cukrászati készítmények csomagolása          |  |
| 28. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Cukrászati készítmények csomagolása          |  |
| 29. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Cukrászati készítmények csomagolása          |  |
| 30. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Cukrászati készítmények kezelése az üzletben |  |
| 31. | 7.2.1.2 Előkészítés | Élelmiszerbiztonsági követelmények | Cukrászati készítmények kezelése az üzletben |  |

## 1.2.2 Nyári gyakorlat

| Óraszám | Téma  |
|---------|---|
| 1       | Mignon készítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés gyakorlása.                            |
| 2       | Mignon készítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés gyakorlása.                            |
| 3       | Mignon készítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés gyakorlása.                            |
| 4       | Mignon készítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés gyakorlása.                            |
| 5       | Mignon készítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés gyakorlása.                            |
| 6       | Mignon készítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés gyakorlása.                            |
| 7       | Mignon készítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés gyakorlása.                            |
| 8       | Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült mignonok készítése.   |
| 9       | Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült mignonok készítése.   |
| 10      | Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült mignonok készítése.   |
| 11      | Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült mignonok készítése.   |
| 12      | Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült mignonok készítése.   |
| 13      | Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült mignonok készítése.   |
| 14      | Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült mignonok készítése.   |
| 15      | Hagyományőrző, magyar mignonok készítése eredeti receptúra alapján.   |
| 16      | Hagyományőrző, magyar mignonok készítése eredeti receptúra alapján.   |
| 17      | Hagyományőrző, magyar mignonok készítése eredeti receptúra alapján.   |
| 18      | Hagyományőrző, magyar mignonok készítése eredeti receptúra alapján.   |
| 19      | Hagyományőrző, magyar mignonok készítése eredeti receptúra alapján.   |
| 20      | Hagyományőrző, magyar mignonok készítése eredeti receptúra alapján.   |
| 21      | Hagyományőrző, magyar mignonok készítése eredeti receptúra alapján.   |
| 22      | Hagyományőrző, magyar mignonok készítése eredeti receptúra alapján.   |
| 23      | Desszertek készítése. Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek) desszertek előállítása. Omlós tésztából készült desszertek előállítása. |
| 24      | Desszertek készítése. Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek) desszertek előállítása. Omlós tésztából készült desszertek előállítása. |
| 25      | Desszertek készítése. Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek) desszertek előállítása. Omlós tésztából készült desszertek előállítása. |

|    |  |
|----|--|
| 26 | Desszertek készítése. Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek) desszertek előállítás. Omlós tésztából készült desszertek előállítása.   |
| 27 | Desszertek készítése. Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek) desszertek előállítás. Omlós tésztából készült desszertek előállítása.   |
| 28 | Desszertek készítése. Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek) desszertek előállítás. Omlós tésztából készült desszertek előállítása.   |
| 29 | Desszertek készítése. Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek) desszertek előállítás. Omlós tésztából készült desszertek előállítása.   |
| 30 | Desszertek készítése. Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek) desszertek előállítás. Omlós tésztából készült desszertek előállítása.   |
| 31 | Desszertek készítése. Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek) desszertek előállítás. Omlós tésztából készült desszertek előállítása.   |
| 32 | Desszertek készítése. Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek) desszertek előállítás. Omlós tésztából készült desszertek előállítása.   |
| 33 | Desszertek készítése. Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek) desszertek előállítás. Omlós tésztából készült desszertek előállítása.   |
| 34 | Desszertek készítése. Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek) desszertek előállítás. Omlós tésztából készült desszertek előállítása.   |
| 35 | Desszertek készítése. Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek) desszertek előállítás. Omlós tésztából készült desszertek előállítása.   |
| 36 | Desszertek készítése. Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek) desszertek előállítás. Omlós tésztából készült desszertek előállítása.   |
| 37 | Desszertek készítése. Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek) desszertek előállítás. Omlós tésztából készült desszertek előállítása.   |
| 38 | Csemegekészítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, csemegék töltése, dermesztése, csokoládéba mártása, díszítése vagy szeletelése. Torta alakú csemegék, vágott, kiszúrt csemegék, csemegebombák, csemegecsúcsok készítése. |
| 39 | Csemegekészítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, csemegék töltése, dermesztése, csokoládéba mártása, díszítése vagy szeletelése. Torta alakú csemegék, vágott, kiszúrt csemegék, csemegebombák, csemegecsúcsok készítése. |
| 40 | Csemegekészítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, csemegék töltése, dermesztése, csokoládéba mártása, díszítése vagy szeletelése. Torta alakú csemegék, vágott, kiszúrt csemegék, csemegebombák, csemegecsúcsok készítése. |
| 41 | Csemegekészítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, csemegék töltése, dermesztése, csokoládéba mártása, díszítése vagy szeletelése. Torta alakú csemegék, vágott, kiszúrt csemegék, csemegebombák, csemegecsúcsok készítése. |
| 42 | Csemegekészítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, csemegék töltése, dermesztése, csokoládéba mártása, díszítése vagy szeletelése. Torta alakú csemegék, vágott, kiszúrt csemegék, csemegebombák, csemegecsúcsok készítése. |

|    |   |
|----|---|
| 43 | Csemegekészítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, csemegék töltése, dermesztése, csokoládéba mártása, díszítése vagy szeletelése. Torta alakú csemegék, vágott, kiszúrt csemegék, csemegebombák, csemegecsúcsok készítése.    |
| 44 | Csemegekészítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, csemegék töltése, dermesztése, csokoládéba mártása, díszítése vagy szeletelése. Torta alakú csemegék, vágott, kiszúrt csemegék, csemegebombák, csemegecsúcsok készítése.    |
| 45 | Krémes sütemények készítése. Vajas vagy leveles tésztából krémalap készítése, tojáskrémek főzése, krémesek töltése, szeletelése, hintése. Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, hintése. |
| 46 | Krémes sütemények készítése. Vajas vagy leveles tésztából krémalap készítése, tojáskrémek főzése, krémesek töltése, szeletelése, hintése. Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, hintése. |
| 47 | Krémes sütemények készítése. Vajas vagy leveles tésztából krémalap készítése, tojáskrémek főzése, krémesek töltése, szeletelése, hintése. Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, hintése. |
| 48 | Krémes sütemények készítése. Vajas vagy leveles tésztából krémalap készítése, tojáskrémek főzése, krémesek töltése, szeletelése, hintése. Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, hintése. |
| 49 | Krémes sütemények készítése. Vajas vagy leveles tésztából krémalap készítése, tojáskrémek főzése, krémesek töltése, szeletelése, hintése. Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, hintése. |
| 50 | Krémes sütemények készítése. Vajas vagy leveles tésztából krémalap készítése, tojáskrémek főzése, krémesek töltése, szeletelése, hintése. Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, hintése. |
| 51 | Krémes sütemények készítése. Vajas vagy leveles tésztából krémalap készítése, tojáskrémek főzése, krémesek töltése, szeletelése, hintése. Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, hintése. |
| 52 | Krémes sütemények készítése. Vajas vagy leveles tésztából krémalap készítése, tojáskrémek főzése, krémesek töltése, szeletelése, hintése. Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, hintése. |
| 53 | Krémes sütemények készítése. Vajas vagy leveles tésztából krémalap készítése, tojáskrémek főzése, krémesek töltése, szeletelése, hintése. Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, hintése. |
| 54 | Krémes sütemények készítése. Vajas vagy leveles tésztából krémalap készítése, tojáskrémek főzése, krémesek töltése, szeletelése, hintése. Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, hintése. |
| 55 | Krémes sütemények készítése. Vajas vagy leveles tésztából krémalap készítése, tojáskrémek főzése, krémesek töltése, szeletelése, hintése. Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, hintése. |
| 56 | Krémes sütemények készítése. Vajas vagy leveles tésztából krémalap készítése, tojáskrémek főzése, krémesek töltése, szeletelése, hintése. Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, hintése. |
| 57 | Krémes sütemények készítése. Vajas vagy leveles tésztából krémalap készítése, tojáskrémek főzése, krémesek töltése, szeletelése, hintése. Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, hintése. |
| 58 | Krémes sütemények készítése. Vajas vagy leveles tésztából krémalap készítése, tojáskrémek főzése, krémesek töltése, szeletelése, hintése. Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, hintése. |
| 59 | Tejszínes sütemények készítése. Felvert tésztákból készült tejszínes torták, szeletek, desszertek előállítási műveleteinek (tészta előkészítése, tejszínkrém készítés, töltés, dermesztés, bevonás, díszítés) gyakorlása.               |







|     |   |
|-----|---|
| 94  | Vajas vagy leveles tésztából készült tejszínes sütemények előállítás műveleteinek (krémalap készítés, bevonás fondánnal, tojáskrémek készítés, töltés, szeletelés) gyakorlása.              |
| 95  | Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével. Univerzális konyhagép, téstanyújtó, tűzhelyek, sütők, habfúvók balesetmentes alkalmazása. |
| 96  | Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével. Univerzális konyhagép, téstanyújtó, tűzhelyek, sütők, habfúvók balesetmentes alkalmazása. |
| 97  | Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével. Univerzális konyhagép, téstanyújtó, tűzhelyek, sütők, habfúvók balesetmentes alkalmazása. |
| 98  | Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével. Univerzális konyhagép, téstanyújtó, tűzhelyek, sütők, habfúvók balesetmentes alkalmazása. |
| 99  | Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével. Univerzális konyhagép, téstanyújtó, tűzhelyek, sütők, habfúvók balesetmentes alkalmazása. |
| 100 | Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével. Univerzális konyhagép, téstanyújtó, tűzhelyek, sütők, habfúvók balesetmentes alkalmazása. |
| 101 | Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével. Univerzális konyhagép, téstanyújtó, tűzhelyek, sütők, habfúvók balesetmentes alkalmazása. |
| 102 | Egyszerű és különleges díszítés műveleteinek (bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás) gyakorlása.  |
| 103 | Egyszerű és különleges díszítés műveleteinek (bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás) gyakorlása.  |
| 104 | Egyszerű és különleges díszítés műveleteinek (bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás) gyakorlása.  |
| 105 | Egyszerű és különleges díszítés műveleteinek (bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás) gyakorlása.  |
| 106 | Egyszerű és különleges díszítés műveleteinek (bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás) gyakorlása.  |
| 107 | Egyszerű és különleges díszítés műveleteinek (bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás) gyakorlása.  |
| 108 | Egyszerű és különleges díszítés műveleteinek (bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás) gyakorlása.  |
| 109 | Cukrászati késztermékcsoporthok egyszerű díszítéseinek gyakorlása.  |
| 110 | Cukrászati késztermékcsoporthok egyszerű díszítéseinek gyakorlása.  |
| 111 | Cukrászati késztermékcsoporthok egyszerű díszítéseinek gyakorlása.  |
| 112 | Cukrászati késztermékcsoporthok egyszerű díszítéseinek gyakorlása.  |
| 113 | Cukrászati késztermékcsoporthok egyszerű díszítéseinek gyakorlása.  |
| 114 | Cukrászati késztermékcsoporthok egyszerű díszítéseinek gyakorlása.  |
| 115 | Cukrászati késztermékcsoporthok egyszerű díszítéseinek gyakorlása.  |
| 116 | Különleges díszítési módszerek gyakorlása, csokoládé-, marcipán-, zselatinmassza-, karamell-, grillázsdíszek készítése.   |
| 117 | Különleges díszítési módszerek gyakorlása, csokoládé-, marcipán-, zselatinmassza-, karamell-, grillázsdíszek készítése.   |

|     |  |
|-----|--|
| 118 | Különleges díszítési módszerek gyakorlása, csokoládé-, marcipán-, zselatinmassza-, karamell-, grillázsdíszek készítése.  |
| 119 | Különleges díszítési módszerek gyakorlása, csokoládé-, marcipán-, zselatinmassza-, karamell-, grillázsdíszek készítése.  |
| 120 | Különleges díszítési módszerek gyakorlása, csokoládé-, marcipán-, zselatinmassza-, karamell-, grillázsdíszek készítése.  |
| 121 | Különleges díszítési módszerek gyakorlása, csokoládé-, marcipán-, zselatinmassza-, karamell-, grillázsdíszek készítése.  |
| 122 | Különleges díszítési módszerek gyakorlása, csokoládé-, marcipán-, zselatinmassza-, karamell-, grillázsdíszek készítése.  |
| 123 | Feliratok, szegélydíszítések, sablonok készítése, tortadíszítések tervezése.   |
| 124 | Feliratok, szegélydíszítések, sablonok készítése, tortadíszítések tervezése.   |
| 125 | Feliratok, szegélydíszítések, sablonok készítése, tortadíszítések tervezése.   |
| 126 | Feliratok, szegélydíszítések, sablonok készítése, tortadíszítések tervezése.   |
| 127 | Feliratok, szegélydíszítések, sablonok készítése, tortadíszítések tervezése.   |
| 128 | Feliratok, szegélydíszítések, sablonok készítése, tortadíszítések tervezése.   |
| 129 | Feliratok, szegélydíszítések, sablonok készítése, tortadíszítések tervezése.   |
| 130 | Alkalmi díszmunkák készítése.  |
| 131 | Alkalmi díszmunkák készítése.  |
| 132 | Alkalmi díszmunkák készítése.  |
| 133 | Alkalmi díszmunkák készítése.  |
| 134 | Alkalmi díszmunkák készítése.  |
| 135 | Alkalmi díszmunkák készítése.  |
| 136 | Alkalmi díszmunkák készítése.  |
| 137 | Édes és sós teasütemények. Édes teasütemények, omlós, felvert, hengerelt és egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítás, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése. |
| 138 | Édes és sós teasütemények. Édes teasütemények, omlós, felvert, hengerelt és egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítás, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése. |
| 139 | Édes és sós teasütemények. Édes teasütemények, omlós, felvert, hengerelt és egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítás, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése. |
| 140 | Édes és sós teasütemények. Édes teasütemények, omlós, felvert, hengerelt és egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítás, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése. |
| 141 | Édes és sós teasütemények. Édes teasütemények, omlós, felvert, hengerelt és egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítás, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése. |
| 142 | Édes és sós teasütemények. Édes teasütemények, omlós, felvert, hengerelt és egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítás, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése. |

|     |  |
|-----|--|
| 143 | Édes és sós teasütemények. Édes teasütemények, omlós, felvert, hengerelt és egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítás, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése.       |
| 144 | Édes és sós teasütemények. Sós teasütemények, omlós, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása. Tészták, sós töltelékek előállítása. |
| 145 | Édes és sós teasütemények. Sós teasütemények, omlós, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása. Tészták, sós töltelékek előállítása. |
| 146 | Édes és sós teasütemények. Sós teasütemények, omlós, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása. Tészták, sós töltelékek előállítása. |
| 147 | Édes és sós teasütemények. Sós teasütemények, omlós, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása. Tészták, sós töltelékek előállítása. |
| 148 | Édes és sós teasütemények. Sós teasütemények, omlós, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása. Tészták, sós töltelékek előállítása. |
| 149 | Édes és sós teasütemények. Sós teasütemények, omlós, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása. Tészták, sós töltelékek előállítása. |
| 150 | Édes és sós teasütemények. Sós teasütemények, omlós, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása. Tészták, sós töltelékek előállítása. |
| 151 | Sütés előtt és után töltött sós teasütemények készítése. Teasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.  |
| 152 | Sütés előtt és után töltött sós teasütemények készítése. Teasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.  |
| 153 | Sütés előtt és után töltött sós teasütemények készítése. Teasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.  |
| 154 | Sütés előtt és után töltött sós teasütemények készítése. Teasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.  |
| 155 | Sütés előtt és után töltött sós teasütemények készítése. Teasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.  |
| 156 | Sütés előtt és után töltött sós teasütemények készítése. Teasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.  |
| 157 | Sütés előtt és után töltött sós teasütemények készítése. Teasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.  |
| 158 | Sütés előtt és után töltött sós teasütemények készítése. Teasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.  |
| 159 | Sütés előtt és után töltött sós teasütemények készítése. Teasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.  |

|     |   |
|-----|---|
| 160 | Sütés előtt és után töltött sós teasütemények készítése. Teasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.   |
| 161 | Sütés előtt és után töltött sós teasütemények készítése. Teasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.   |
| 162 | Sütés előtt és után töltött sós teasütemények készítése. Teasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.   |
| 163 | Sütés előtt és után töltött sós teasütemények készítése. Teasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.   |
| 164 | Sütés előtt és után töltött sós teasütemények készítése. Teasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.   |
| 165 | Fagylaltok készítése. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok, készítése. Fagylalt készítés műveleteinek gyakorlása: alap- és járulékos anyagok előkészítése, fagylaltkeverék készítése, hőkezelése, szűrése, homogénezése, hűtése, pihentetése, érlelése, fagyasztása, kifagyott fagylalt díszítése, adagolása. |
| 166 | Fagylaltok készítése. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok, készítése. Fagylalt készítés műveleteinek gyakorlása: alap- és járulékos anyagok előkészítése, fagylaltkeverék készítése, hőkezelése, szűrése, homogénezése, hűtése, pihentetése, érlelése, fagyasztása, kifagyott fagylalt díszítése, adagolása. |
| 167 | Fagylaltok készítése. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok, készítése. Fagylalt készítés műveleteinek gyakorlása: alap- és járulékos anyagok előkészítése, fagylaltkeverék készítése, hőkezelése, szűrése, homogénezése, hűtése, pihentetése, érlelése, fagyasztása, kifagyott fagylalt díszítése, adagolása. |
| 168 | Fagylaltok készítése. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok, készítése. Fagylalt készítés műveleteinek gyakorlása: alap- és járulékos anyagok előkészítése, fagylaltkeverék készítése, hőkezelése, szűrése, homogénezése, hűtése, pihentetése, érlelése, fagyasztása, kifagyott fagylalt díszítése, adagolása. |
| 169 | Fagylaltok készítése. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok, készítése. Fagylalt készítés műveleteinek gyakorlása: alap- és járulékos anyagok előkészítése, fagylaltkeverék készítése, hőkezelése, szűrése, homogénezése, hűtése, pihentetése, érlelése, fagyasztása, kifagyott fagylalt díszítése, adagolása. |
| 170 | Fagylaltok készítése. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok, készítése. Fagylalt készítés műveleteinek gyakorlása: alap- és járulékos anyagok előkészítése, fagylaltkeverék készítése, hőkezelése, szűrése, homogénezése, hűtése, pihentetése, érlelése, fagyasztása, kifagyott fagylalt díszítése, adagolása. |
| 171 | Árugazdálkodási szoftverek használata   |
| 172 | Árugazdálkodási szoftverek használata   |

|     |                                       |
|-----|---------------------------------------|
| 173 | Árugazdálkodási szoftverek használata |
| 174 | Árugazdálkodási szoftverek használata |
| 175 | Árugazdálkodási szoftverek használata |

## 10 RÉSZSZAKMA

A részszakma megszerzésére irányuló szakmai vizsga akkor kezdhető meg, ha a tanuló eleget tett a jelen fejezet szerinti képzési követelményeknek.

### 10.1 A részszakma megnevezése: Cukrászsegéd

### 10.2 A szakképzésbe történő belépés feltételei

- Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
- Alkalmassági követelmények
  - Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
  - Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

### 10.3 A részszakma ajánlott szakmai tartalma:

|   |   |
|---|---|
| Az oktatási egység<br>3. fejezetben szereplő<br>azonosító száma | Az oktatási egység megnevezése  |
| 3.4.1.7.1   | Előkészítés tantárgy Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyag-hányadok kiszámítása témaköre |
| 3.4.2   | Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy   |

### 10.4 Részszakma szakmai kimeneti követelményei

| Sorszám | Készségek, képességek   | Ismeretek  | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök  | Önállóság és felelősség mértéke                                    |
|---------|---|--|--|--|
| 1       | Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat.                                       | Felismeri a cukrászat alapvető alapanyagait.                   | Elkötelezett munkakörnyezetének tisztántartására, tudatosan rendben tartja azt, figyel a szelektív hulladékgyűjtésre | A cukrásszal együttműködve választja ki a megfelelő anyagokat.     |
| 2       | Kiméri a cukrász termékkészítéshez szükséges nyersanyagok mennyiségeit, előkészítő műveleteket végez. | Ismeri a mennyiségi egységek átváltását, a mérési műveleteket. | Törekszik a pontos, precíz munkavégzésre a receptekben előírt mennyiségek pontos kimérésére.                         | A cukrászutasításai alapján végzi a mérés, előkészítés műveleteit. |

|   |   |  |  |  |
|---|---|--|--|--|
| 3 | Egyszerű tészta összeállító műveleteket végez, kever, dagaszt és habot ver. | Alapszinten begyakorolt cukrászati részműveleteket ismer.                    | Törekszik az elvárt tésztaminőség elérésére.                                   | Figyel az anyagok tulajdonságaira és a cukrásztechnológia i szabályokra.                 |
| 4 | Megadott receptúra alapján töltelékeket előkészít, összeállít.              | Ismeri az egyes töltelékek receptúra szerinti előkészítését, összeállítását. | Hajlandó a töltelékeket a cukrászsütemény fajtának megfelelően elkészíteni.    | A munkavégzés során a rábízott nyersanyagot, félkészterméket felelősséggel izesíti.      |
| 5 | Különböző tésztákat formáz, alakít a cukrászati technológiának megfelelően. | Alapszinten ismeri a tészta alakításának munkaműveleteit.                    | Törekszik az egyenletes, hulladékmentes tészta kialakításra.                   | Odafigyel a cukrásztermékek minőségére, a méret és töltési súly egyenletességére.        |
| 7 | Cukrászati termékek elkészítéséhez kapcsolódó sütési műveleteket végez.     | Ismeri a sütő kezelésének technikáját.                                       | Kész figyelni sütés közben a termékekre.                                       | Betartja az elvárt sütési szabályokat.   |
| 7 | Egyszerű kikészítő műveleteket végez.                                       | Ismeri a csokoládé melegítés szabályait.                                     | Törekszik a tiszta, igényes munkavégzésre.                                     | Segítséggel végrehajtja az egyszerű mártó feladatokat.                                   |
| 8 | Az elkészült süteményeket, cukrászati késztermékeket tálalja, csomagolja.   | Ismeri a cukrászsüteménye k csomagolási és adagolási előírásait.             | Törekszik a tiszta egyenletes tálcára rakást, fóliázást, dobozolást elvégezni. | Felügyelet mellett összerakja a cukrász termékeket a megrendelés és értékesítés szerint. |