**Az osztályozóvizsga követelményei \_\_. évfolyamon**

**angol nyelv**

A vizsga menete:

* írásbeli vizsga: **60 perc** időtartamban
* szóbeli vizsga: maximum **15 perc** időtartamban (30 perc felkészülési idő)

A vizsga értékelése:

**0-39%: 1 (elégtelen)**

**40-55%: 2 (elégséges)**

**56-74%: 3 (közepes)**

**75-89%: 4 (jó)**

**90%-100%: 5 (jeles)**

Az értékelésnél az írásbeli és a szóbeli vizsga aránya: **60-40%**

A **11521-16** azonosító számú Cukrász szakmai idegen nyelv megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |
| --- | --- |
|   | Cukrász szakmai idegen nyelv |
| FELADATOK |
| Idegen nyelvű receptekben és technológiákban alkalmazza a cukrászati anyagok mennyiségi egységeit | x |
| Egyszerű idegen nyelvű mondatokat alkot cukrászati eszközökről és ezekkel végzett cukrászati műveletekről | x |
| Egyszerű idegen nyelvű mondatokat alkot cukrászati gépekről, berendezésekről és ezekkel végzett cukrászati műveletekről | x |
| Idegen nyelven bemutatja a cukrászati termékek készítését | x |
| A munkamegosztást, munkaszervezést idegen nyelven megbeszéli munkatársaival | x |
| A gyakorlati munka során idegen nyelven utasításokat ad és fogad | x |
| Idegen nyelvű szakmai önéletrajzot készít | x |
| SZAKMAI ISMERETEK |
| Cukrász szakma nyersanyagai idegen nyelven | x |
| Mennyiségi egységek és számolás, cukrászati anyaghányadok idegen nyelven | x |
| Cukrászati eszközök, gépek, berendezések és cukrászati műveletek összekapcsolása idegen nyelven | x |
| Cukrászati félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája | x |
| Cukrászati munkaszervezési, munkamegosztási kommunikáció idegen nyelven | x |
| Szakmai önéletrajz idegen nyelven  | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK |
| Idegen nyelvű beszédkészség | x |
| Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése | x |
| Elemi számolási készség idegen nyelven | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK |
| Szorgalom, igyekezet | x |
| Pontosság | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK |
| Határozottság | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK |
| Logikus gondolkodás | x |
| Gyakorlatias feladatértelmezés | x |

1. **Cukrász szakmai idegen nyelv tantárgy 72 óra/62 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A cukrászatbanhasznált szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása. Különböző cukrászati anyaghányadok, műveletek, technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása. A cukrászati termékkészítés közben lejátszódó szituációk idegen nyelvű kezelése.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A tantárgy tananyagtartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül, valamint kapcsolódik a Cukrászati szakmai feladatok modul tartalmához

* 1. **Témakörök**
		1. ***Cukrászati anyagok, mennyiségi egységek, anyaghányadok***

A cukrászat nyersanyagai

A nyersanyagok tárolása

Cukrászkészítmények megnevezései

Mennyiségi egységek átváltása, matematikai alapműveletek számolás gyakorlása

Cukrászkészítmények anyaghányada, cukrászati anyagok, mennyiségi egységek alkalmazása

* + 1. ***Cukrászati kéziszerszámok, gépek, berendezések, műveletek***

A cukrászat kéziszerszámainak megnevezései

Egyszerű idegen nyelvű mondatokat alkotása cukrászati eszközökről és ezekkel végzett cukrászati műveletekről

A cukrászat gépeinek, berendezéseinek megnevezései

Egyszerű idegen nyelvű mondatokat alkotása cukrászati gépekről, berendezésekről és ezekkel végzett cukrászati műveletekről

* + 1. ***Cukrászati termékek készítése I*.**

Tészták készítése

Töltelékek készítése

Uzsonnasütemények készítése