

Javító vizsgákra való felkészülési segédlet a Cukrászati termelés alapjai és a Munka világa tantárgyakból :

### **Cukrászati termelés alapjai:**

Készüljön fel a cukrászati alapvizsgán szereplő téztaféleségekből.

- Gyúrt omlós tészta
- Kevert omlós tészta
- Felvert tészták
- Égetett vagy forrázott tészták

Ezek alap és segéd anyagai, elkészítésük, formázásuk és sütésük módja. Fajtái, ezekből készülő jellegzetes termékek.

Felkészülését segítik az órákon készült jegyzetek, a digitális oktatás során kapott és használt jegyzetek (a classroom-ban megtalálhatóak) és az <https://pistisuti.eoldal.hu/> idevágó részei, melyek a classroom - ban szintén megtalálhatóak.

### **Munka világa:**

Készüljön fel a Munka világa tantárgyból tanult anyagrészek közül a Munkainterjú, a Munkaszerződés és a Bér és béren kívüli juttatások elnevezésű tananyagrészből.

Hogyan készülne fel egy munkainterjúra? Milyen az elvárható megjelenés? Milyen kérdéseket tenne fel, mint munkáltató és mit kérdezne, mint munkavállaló?

Milyen kötelező elemeket kell tartalmaznia egy munkaszerződésnek?

Milyen bér jellegű és béren kívüli juttatásokat ismer?

A felkészülésében segítségére vannak a digitális oktatás során készült jegyzetek és a [http://eta.bibl.u-szeged.hu/705/1/tankonyv\\_orosz\\_andrea\\_munka.pdf](http://eta.bibl.u-szeged.hu/705/1/tankonyv_orosz_andrea_munka.pdf) e tankönyv idevágó részei.

A számonkérés mindkét tantárgyból szóban történik.

Darázsi Sándor