

**KÉPZÉSI PROGRAM**  
**a**  
**TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ágazathoz tartozó**

**4 1013 23 01**

**CUKRÁSZ SZAKMÁHOZ**

**1. A szakma alapadatai**

<b>Az ágazat megnevezése:</b>	Turizmus -vendéglátás
<b>A szakma megnevezése:</b>	Cukrász
<b>A szakma azonosító száma:</b>	4 1013 23 01
<b>A szakma szakmairányai:</b>	-
<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
<b>Kapcsolódó részzakmák megnevezése:</b>	Cukrászsegéd
<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra
<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b>	
<b>A képzés célja:</b>	<p>A cukrász szaktudásának köszönhetően cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat készít. Célja olyan cukrásztermék létrehozása, amely megjelenésében, alapanyag-felhasználásában és ízében is a legmagasabb minőséget prezentálja. Alkotómunkája során szem előtt tartja a megrendelők igényeit, a cukrászati trendeket, új technológiai megoldásokat és a változatos, innovatív módszereket. Tudatos szakemberként számítja ki a hozzávalók mennyiségét, árurendelést, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ. Szakszerűen használja a cukrászati munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket. Betartja a munkavédelmi, a környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszerbiztonsági előírásokat. Csapatmunkában dolgozik és együttműködik a szakmai munkában résztvevőkkel.</p>

	Folyamatosan képi magát, figyelemmel követi a világhálón, a továbbképzéseken az új megoldásokat. Idegen nyelvű szakmai anyagokat olvas alapszinten, törekszik a nemzetközi trendek megismerésére.
<b>A képzés célcsoportja</b> (iskolai/szakmai végzettség):	alapfokú iskolai végzettség, sikeres ágazati alapvizsga, foglalkozásegészségügyi alkalmasság követelmények, pályalkalmassági követelmények megléte

## 2. A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Cukrász	5135	Cukrász

## 3. A szakképzésbe történő belépés feltételei

### 3.1 Iskolai előképzettség:

Alapfokú iskolai végzettség

### 3.2 Alkalmassági követelmények

3.2.1 Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

3.2.2 Pályalkalmassági vizsgálat a szakirányú oktatás megkezdése előtt: szükséges

## 4. A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	<b>Helyiségek: (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):</b>	tanterem
----	--	----------

2.	<b>Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra</b>	<p>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</p>
3.	<b>Eszközjegyzék szakirányú oktatásra</b>	<p>Cukrász kéziszerszámok, eszközök • Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák • Műanyag tálak, mérőedények • Szilikon formák, lapok • Mérőberendezések • Rozsdamentes, fa- és márványlapos munkaasztalok • Főzőberendezések • Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvastó berendezések • Bonbonformák • Asztali gyúró-, keverő-, habverő gép 3 • Fagylaltgépek • Botmixer • Aprítógép • Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések • Gyúró-, keverő-, habverő gép (csak üzemekben szükséges) • Sütő és kelesztő berendezések • Léghőszigetelő • Informatikai eszközök</p>
4.	<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	

## 5. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagokat, azok tulajdonságait, azok változásait a különböző technológiákra.	Törekszik a folyamatos anyagismereti tudás fejlesztésére a minél jobb ízű minőségi termékek elérésére.	Felelősséggel, minden felhasználási szempontot figyelembe véve választja ki az anyagokat.
2.	Kiszámítja a termékkészítéshez szükséges mennyiségeket, kiméri a nyersanyagokat. Megtervezi az előkészítő műveleteket, az összetett cukrászati munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri az anyaghányadszámítást a különböző mennyiségek esetében, a mennyiségi egységek átváltását. Ismeri a cukrászati anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az összetett munkafolyamatok előkészítésének folyamatát és lépéseit.	Szem előtt tartja a gazdaságos anyagfelhasználást, mérés közben törekszik az alapanyagok receptúrában szereplő pontos mennyiségi egységek szerinti előkészítésére.	Önállóan megtalálja és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.
3.	Megtervezi az összetett cukrászati termékkészítő munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a gyártási, gazdaságossági és ergonomiai szempontok alapján a munkafolyamatok előkészítésének tervezését. Összesített anyaghányadok alapján ismeri a vételezendő anyaglista készítésének módszerét.	Törekszik a leghatékonyabb munkaműveleti sorrend, munkafolyamat kiválasztására.	
4.	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,	Gépek, berendezések használatakor felelősséggel tartozik saját viselkedéséért, vigyáz mások	Betartja a berendezések, gépek kisebb készülékek használatakor előírt balesetvédelmi utasításokat.

		beprogramozását, tisztítási utasításait.	egészségére, testi épségére is.	
5.	Töltelékeket, krémekeket 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, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncstöltelék tejszínrémek készítésének technológiáit, valamint a gyümölcs és zöldségtartósítás módszereit.	Törekszik a legjobb alapanyagok kiválasztására, változatos ízesítésre, egyhangúság elkerülésére, új ízek, technológiák kipróbálására.	Önállóan végzi a töltelék készítés műveletét.
6.	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, a vajos tészta, omlós tészta nehéz felvert készítését, a tésztákból készíthető uzsonnasütemények előállítási technológiáját.	Törekszik a minőségi alapanyagok felhasználására, előtérbe helyezi az egészséges táplálkozást. Precízen végzi a tésztakészítést, formázást, darabolást, töltést műveleteit.	Felelősséget vállal a tésztakészítő módszerek fejlesztésére, az innovatív megoldások alkalmazására, követi a szakmai innovációkat. Odafigyel a termékek minőségére, a méret és töltési súly egyenletességére. Új megoldásokat kezdeményez a tésztakészítő módszerek fejlesztésére.
7.	Sós teasüteményekhez tésztákat készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen sós teasüteményeket állít elő.	Ismeri a vajtészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítését, a tésztákból készült töltött és töltetlen teasüteményeket, azok előállítását és elkészítési technológiáit.	Törekszik a legjobb minőségű tésztakészítésre, az igényesség tükröződik munkáján. Törekszik a technológiai fortélyok, az apró szakmai fogások elsajátítására.	
8.	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 technológiáját.	Precíz, odafigyel a tészta egyenletes alakítására, töltésre, kikészítésre. Törekszik egy tészta típuson belül a változatos szortimentek előállítására.	
9.	Édes teasüteményekhez	Ismeri az omlós-, felvert-, hengerelt-		

	tésztákat készít, feldolgoz, egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket állít elő.	és egyéb tészták előállítását. Töltetlen és töltött édes teasütemények készítését.	Kreatív a díszítő anyagok változatos alkalmazásában, új megoldásokat kezdeményez, figyel az ízek harmóniájára.	
10.	Gyors érlelésű mézeskalácstésztából félkész és késztermékeket készít.	Ismeri a gyors érlelésű mézeskalácstészta készítését feldolgozását, sütését és a díszítés különböző módszereit.	Nyitott a régi hagyományok újra gondolására, a tradíció és a hagyomány ápolására. Szép esztétikus díszítést, motívumokat készít.	Betartja a tésztakészítésre, tésztalazításra, pihentetésre vonatkozó technológiai előírásokat.
11.	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 az omlós tésztából készült desszertek előállításának technológiáját.	Figyelmet fordít a hagyományos cukrászati termékek minőségére, elkészítésére, esztétikus megjelenésére.	Fontosnak tartja cukrászati termékkészítési tradíciójának őrzését. Betartja a hagyományőrző cukrászati termékek receptúráját, készítési módját.
12.	Nemzetközi cukrászati trendet követve francia irányzatú cukrászati termékeket, tortákat, desszerteket, aprósüteményeket készít, megtervezi a	Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri a francia felvert, (Dacquoise-, Genoise-, marcipános csokoládé - Jokonde felvert), a francia	Törekszik a harmonikus fantáziadús, ízléses, letisztult, kikészítés alkalmazására.	Betartja a nemzetközi cukrászati termékek nyersanyagainak minőségi követelményeit, a termék készítés

	félkész termékek előállítási sorrendjét, elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és töltési műveleteket végez.	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 tartlettek, a francia forrázott tésztából készült desszertek készítését. Nemzetközi trend szerint készült torták, mini desszertek macaronok, pohárdesszertek készítésének technológiáját.		technológiai előírásait
13.	Hideg cukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.	Ismeri a fagyalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a fagyalt keverékek fajtáit, készítési műveleteit, a keverékek fagyasztási, díszítési, tárolási szabályait. Ismeri a parfé készítés módszereit (fagyalt és tejszínhab keverékből, tejszínes fagyaltokból, Semifreddo készítésének technológiáját).	Törekszik a természetes anyagok alkalmazására, az új ízek kialakítására.	Betartja a fagyaltkészítés élelmiszerbiztonsági és technológiai szabályait, különösen figyel a fogyaszthatóság szem előtt tartására.
14.	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,	Törekszik a harmonikus, változatos ízű, roppanós bonbonok készítésére az új díszítési technikák alkalmazására.	Betartja, a csokoládétemperálás szabályait, a töltelékészítést, a bonbon készítés előírásait.

		gyümölcsbonbonok készítésének technológiáját.		
15.	Cukrászati termékekhez bevonó anyagokat készít és/ vagy alkalmassá teszi a bevonó anyagokat a feldolgozásra.	Ismeri a baracklekvárbevonat , 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 technológiáját.	Törekszik a minőségi anyagok és a saját készítésű bevonatok felhasználására.	Betartja a cukrászati termékek bevonásához alkalmazott bevonatok készítésére, alkalmazására vonatkozó előírásokat, technológiai paramétereket, figyelembe véve a nemzetközi cukrászati trendeket is.
16.	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.
17.	Díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.	Ismeri a munkarajz készítését (díszek, anyagok, színek és formák harmonizálásának	Törekszik a különleges technikák elsajátításra. Tisztán, precízen	Fejleszti szépérzékét internet és szakkönyvek segítségével

		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 készítésének technológiáját.	dolgozik, figyel a harmóniára és a letisztult megjelenésre.	gyűjtött információkkal.
18.	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 szókincs használatára.	Idegen nyelvi ismereteit szakkönyvekből, világhálóról folyamatosan bővíti.
19.	Árugazdálkodási feladatokat végez. Árukészletet, az áru mennyiségét, minőségét, raktározási rendet ellenőrzi, megállapítja, megrendeli az áruszükségletet.	Ismeri a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit (minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel), az élelmiszertípusnak megfelelő szakosított raktározás követelményeit, a romlott áru kezelésének szabályait Ismeri az árukészlet az árufelhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit. Ismeri az árurendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit. Ismeri a raktárgazdálkodási számítógépes	Munkája során szem előtt tartja a az áru tárolására, raktározására vonatkozó szabályokat, előírásokat, a szakosítást, a gazdaságosságot az árubiztonságot.	Önállóan ellenőrzi, az árukészlet mennyiségét, minőségét, a minőségmegőrzés idejét, tárolási körülményeit. Munkahelyi vezetőjének útmutatása alapján állapítja meg a termelés áruszükségletét és a megrendelhető áru mennyiségét.

		program alkalmazását.		
20.	Kiszámítja a cukrászati termékek nyersanyagértékét és eladási árát. Elkészíti félkész és késztermék kalkulációit számítógépen.	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és a technológiai veszteségek figyelembevételével. Ismeri a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének kiszámítását. Ismeri a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását. Ismeri a kalkulációs számítógépes programot.	Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a számítások matematikai műveleteinek helyességére.	Munkahelyi vezetőjével együttműködve, részben önállóan készíti el a termékek kalkulációit.
21.	Ellenőrzi a nyitó és zárókészletet, leltározási feladatokat végez az üzlet készletértékének a megállapítása végett. A leltáreredmény megállapítását a készletnyilvántartó szoftver segítségével végzi el.	Ismeri a leltáreredmény megállapításnak módszereit, a számítás lépéseit, tisztában van a készletezéshez kapcsolódó alapfogalmakkal.	Pontosan, precízen rögzíti, a raktár, és a cukrászüzem készletének mennyiségét, elkötelezett a leltár valóságos adatokkal történő alátámasztására.	Munkahelyi vezetőjével együttműködve részben önállóan végzi el a leltározási feladatokat. Felelős a leltári adatok hiteles felvételéért, betartja a cukrászat leltározással kapcsolatos előírásait, felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet nyilvántartási rendszerben.

		beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának szabályait, az árukészlet az árufelhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az árurendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit	Pontosság, megbízhatóság	Teljesen önállóan	dási programon
2 6	Elkészíti a cukrászati termékek kalkulációját.	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembevételével, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékek és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását		Instrukció alapján részben önállóan	Cukrászati receptek árai, mennyiségek adatainak bevitele, számítások ellenőrzés
2 7	Leltározási feladatokat végez.	Ismeri a tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítását, a megengedett anyagfelhasználás megállapítását, a leltáreredmény megállapítását. és az anyagi felelősség kötelezettségeit.			Nyitókészlet és zárókészlet adatainak bevitele, számítások ellenőrzése

**TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA megtekinthető:**

<https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu/kkk-ptt>

## A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként

A 2025-2026. tanévben beiratkozott tanulókra vonatkozik - 2025-2026-ban a 9.E és 9.F osztályban, Turizmus-vendéglátás ágazaton tanulókra								
Szakma azonosító száma: 4 1013 23 01 Cukrász		Szakképzőiskolai képzés közismereti oktatással						
Évfolyam		1/9. évf.		2/10. évf.		3/11. évf.		A képzés összes óraszama
Tantárgy neve	Elmélet/ GYakorlat /	Éves óraszám	Heti óraszám	Éves óraszám	Heti óraszám	Éves óraszám	Heti óraszám	
Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom	E	72	2	72	2	62	2	206
Idegen nyelv	E	72	2	72	2	62	2	206
Matematika	E	72	2	72	2	31	1	175
Történelem és társadalomismeret	E	108	3			-	-	108
Természetismeret	E	108	3	-	-	-	-	108
Testnevelés	E	144	4	36	1	31	1	211
Osztályközösség-építő Program	E	36	1	36	1	31	1	103
Honvédelem	E	36	1	-	-	-	-	36
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek	E	-	-	-	-	31	1	31
<b>Összes közismereti óraszám</b>		<b>648</b>	<b>18</b>	<b>288</b>	<b>8</b>	<b>248</b>	<b>8</b>	<b>1184</b>
<b>Összes szakmai közös tárgyak</b>		<b>576</b>	<b>16</b>	<b>936</b>	<b>26</b>	<b>822</b>	<b>26</b>	<b>2334</b>
Munkavállalói ismeretek	E	18	0,5					18
Munkavállalói idegen nyelv	E					62	2	62
A munka világa	E	54	1,5					54
A munka világa	GY							0
IKT a vendéglátásban	E							0
IKT a vendéglátásban	GY	72	2					72
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	E	216	6					216
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	GY	216	6					216
Előkészítés	E			36	1			36
Előkészítés	GY			72	2	31	1	103
Előkészítés	TM					31	1	31
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	E			36	1			36
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	GY			36	1	62	2	98
Cukrászati termékek készítése	E			90	2,5	77	2	167
Cukrászati termékek készítése	GY			378	10,5	357	11,5	735
Cukrászati termékek készítése	TM			72	2	16	0,5	88
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	E			36	1			36
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	GY			0	0	31	1	31
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	TM			36	1	31	1	67
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	E			72	2	62	2	134
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	GY			72	2	62	2	134
<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat</b>				<b>175</b>				<b>175</b>
<b>Összesen szakmai elmélet</b>		<b>288</b>	<b>8</b>	<b>270</b>	<b>7,5</b>	<b>201</b>	<b>6</b>	<b>759</b>
<b>Összesen szakmai gyakorlat</b>		<b>288</b>	<b>8</b>	<b>841</b>	<b>18,5</b>	<b>590</b>	<b>20</b>	<b>1564</b>
<b>Összes szakmai óraszám</b>		<b>576</b>	<b>16</b>	<b>1111</b>	<b>26</b>	<b>791</b>	<b>26</b>	<b>2478</b>
<b>Összes óraszám (közismeret és szakmai)</b>		<b>1224</b>	<b>34</b>	<b>1399</b>	<b>34</b>	<b>1039</b>	<b>34</b>	<b>3662</b>

