



5540 Szarvas, Vajda Péter utca 20.
OM 203069/018

SZAKKÉPZŐ ISKOLAI KÉPZÉS

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT Cukrász

**Az ágazati alapoktatás időtartama: 1 év
Szakirányú oktatás időtartama: 2 év**

KKK hatályos v3: 2023.11.21.

Érvényes: 2023. november 21-től



5540 Szarvas, Vajda Péter utca 20.
OM 203069/018

23. Turizmus-vendéglátás ágazat → 4 1013 23 01 Cukrász										
Évfolyam	Heti szakmai óraszám	Tantárgy	Témakörök	Heti	Éves	Óraszám				
				óraszám		Heti	Heti össz.	Éves	Éves össz.	Összesen
9. évfolyam	16	Ágazati alapkötés	Munkavégzési ismeretek	0,5	18	16	16	576	576	576
			A munka világa	0,5	18					
			Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	15	540					
10. évfolyam	25	Cukrász szakmai ismeretek I.	Cukrászati termékek készítése	4,5	162	4,5	7,5	162	270	900
			Előkészítés és alapanyagismeret/ Cukrászati alapanyagok és előkészítések							
		Gazdasági ismeretek I.	Anyaggazdálkodás - adminisztráció - elszámoltatás	3	108	3		108	630	
			Szakirányú ismeret (dual)	Előkészítés és alapanyagismeret/ Cukrászati alapanyagok és előkészítések	3	108	17,5	17,5		
		Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása		2	72	72				
		Cukrászati termékek készítése		11,5	414	414				
		Cukrászati termékek befejezése, díszítése		1	36	36				
11. évfolyam (cukrász)	25	Munkavégzési idegen nyelv	Munkavégzési idegen nyelv	2	62	2	7,5	62	232,5	775
		Cukrász szakmai ismeretek II.	Cukrászati termékek készítése	2,5	77,5	2,5		77,5		
		Gazdasági ismeretek II.	Anyaggazdálkodás - adminisztráció - elszámoltatás	2	62	2		62		
		Portfóliókészítés	Portfóliókészítés	1	31	1		31	542,5	
		Szakirányú ismeret (dual)	Előkészítés és alapanyagismeret/ Cukrászati alapanyagok és előkészítések	2	62	17,5	17,5	62		
			Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	2	62			62		
			Cukrászati termékek készítése	11,5	356,5			356,5		
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	2		62	62						

Egybefüggő gyakorlat 10. évfolyam után: 175 óra.



5540 Szarvas, Vajda Péter utca 20.
OM 203069/018

SZAKKÉPZŐ ISKOLAI KÉPZÉS

ÁGAZATI ALAPOKTATÁS OKTATÁSI PROGRAMJA

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT (Cukrász)

Az ágazati alapoktatás időtartama: 1 év

KKK hatályos v3: 2023.11.21-től

Hatályos: 2020. szeptember 1-től (jogszabály alapján módosított verzió)

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai

1.	Az ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás
2.	A szakma megnevezése:	Cukrász
3.	A szakma azonosító száma:	4 1013 23 01
4.	A szakma szakmairányai:	—
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	Turizmus-vendéglátás
8.	Kapcsolódó részs szakmák megnevezése:	Cukrászsegéd
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	10. évfolyam után 175 óra
10.	Kompetenciaelvárás:	Kéz ügyesség, esztétikai érzék, pontosság, jó ízérzékelés, kreativitás, jó problémamegoldó-, stressztűrő-, együttműködő képesség, rugalmas szervezőképesség, nagy terhelhetőség.

2. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

[BS1] megjegyzést írt: Másik pontban szerepel a KKKban (4.)

3. Az ágazati alapoktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

- Informatikai eszközök (számítógép alapvető irodai szoftverek)
- Munkabiztonsági eszközök
- Egyéni védőfelszerelések
- Szakács kézi szerszámok
- 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, textíliák
- Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak
- Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök
- Flambír koca vagy asztali flambír állvány
- Újrahasznosítható, valamint természetben lebomló eszközök

[BS2] megjegyzést írt: Másik pontban szerepel a KKKban (2.)

4. Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírása

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, kiken, 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 desszerteket, salátákat, alkoholmentes kevert italokat készít. Megkülönbözteti a szálláshelytípusokat, a régió turisztikai szolgáltatóit, ajánlja a vendégeknek a saját turisztikai régióját, természeti adottságait. 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. Feladataihoz munkája során szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat használ, szakmai információgyűjtéshez a világhálón tájékozódik és hagyományos információs forrásokat használ.

5. Az ágazati alapoktatás szakmai követelményei

Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Napi munkatevékenysége során az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven a munkatársaival, a vendégekkel.	Ismeri az alapvető nyelvi, írásos és szóbeli kommunikációs elvárásokat és normákat magyar és a tanult idegen nyelven.	Empatikus munkatársaival és a vendégekkel szemben, nyitott és érzékeny a kommunikációs elvárásokra.	Betartja az alapvető kommunikációs és viselkedési szabályokat.
2.	Munkaviszony létesítésekor, munkavégzés-kor és felmondáskor érvényesíti munkavállalói jogait, a munkaszerződésének megfelelően.	Ismeri a munkaszerződés, lényegét, tartalmi elemeit, a Munka Törvény- könyvének a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségeit és jogait.	Törekszik a munkaszerződésében foglaltak pontos megvalósulására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartja, munkavégzése során együttműködik munkáltatójával.	Betartja a munkai szabályokat és felelősséget vállal a saját munkavégzésért. A munkaszerződésében foglaltakat képes önállóan értelmezni.
3.	A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres.	Felhasználói szinten ismeri a vendéglátás-turisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő programhasználatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai
4.	Információkat, adatokat számítógépes	Tisztában van a szövegszerkesztő és táblázatkezelő		

	szoftverek használatával rendszerez.	programok kínálta lehetőségekkel.		tartalmakat értelmezni.
5.	Kiválasztja és használja a vendéglátás munka- folyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre. Törekszik arra, hogy tájékozott legyen az egyes technológiák és eszközök hatékonyságának jellemzőiről, energiaszükségletéről, környezeti hatásokról. Fontosnak tartja ezen jellemzők ismeretét, a környezettudatos szemléletet, javaslatot tud tenni az alternatívák közötti választásra.	Betartja a vendéglátásban használt kézi szerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.
6.	Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a vendéglátás-turizmus tevékenységeire vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.	Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.	Saját tevékenysége közben betartja a munkavédelmi, balesetelhárítási, tűzbiztonsági környezetvédelmi előírásokat.
7.	Az élelmiszerek tárolását a FIFO elv alapján végzi.	Alapszinten ismeri a FIFO elv lényegét.	Figyelemmel kíséri a szavatossági időt a nyersanyagok szakosított tárolásánál.	Instrukciók alapján végzi a nyersanyagok helyes, szakszerű tárolását.
8.	A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárazás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.
9.	Szálláshelyet ajánl a vendég igényei alapján, a saját régiójában.	Azonosítja a szálláshelyek különböző típusait.	Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának a megismerésére, elsősorban saját régiójában.	Az igény alapján kiválasztott szálláshelyet és annak szolgáltatásait önállóan bemutatja.

10.	Saját turisztikai régiójában megtalálható attrakciókat és adottságokat megkülönbözteti. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerővel rendelkező helyszíneket, rendezvényeket.	Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, a turisztikai térségeket, a létrejött új turisztikai fejlesztéseket, a desztinációt meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel az egészségturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára vonatkozóan.	Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.	Iránymutatás alapján, előzetes felkészülés után, önállóan vagy társaival együttműködve projektmunka keretében bemutatja turisztikai régiójának egy-egy jellemző attrakcióját, vonzerjét (rendezvényt, fesztivált, egészségturisztikai attrakciót).
11.	Éttermi alapterítést végz az szakmai előírások alapján.	Ismeri az alapterítés előírásait, a terítés lépéseit, a terítéshez használt eszközöket.	Törekszik az előírások szerinti, hibátlan terítésre.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan végzi az alapterítést.
12.	Fogadja a vendéget, ismerteti az ételeket és italokat. Az elkészített ételeket svájci felszolgálási módban szolgálja fel.	Ismeri a vendéglátó üzletben a vendégfogadás és a svájci felszolgálási mód szabályait.	Törekszik a vendégekkel szemben a lehető legudvariasabb magatartást tanúsítani.	Betartja a szakma szabályait kommunikációja, vendégfogadás és az étel-és ital felszolgálás során.
13.	Receptúra alapján alkoholmentes kevert italokat készít.	Ismeri az alkoholmentes kevert italok (Lucky Driver; Shirley Temple; Alkoholmentes Mojito; Alkoholmentes Piña Colada) elkészítésének módját, alapanyait, a kevert ital készítés lépéseit.	Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az elkészített ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésére, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti el a kevert italokat.
14.	Vendég előtt ételeket készít (desszertkészítés, salátakeverés).	Ismeri a vendég előtt készíthető desszerteket és salátákat, valamint az elkészítésükhöz használt eszközöket.		Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti a megismert ételeket.
15.	A cukrászati készítményekhez használt alap és járulékos anyagokat, íz, illat, és állomány alapján megkülönbözteti.	Ismeri a cukrászati termék készítéséhez használt nyersanyagok, járulékos anyagok		Betartja a nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelményeket.

		általános és érzékszervi tulajdonságait, a nyersanyagromlás jellemzőit.		
16.	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 használatát.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan véggez előkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik.
17.	Cukrászati alpműveleteket végez (előkészítő műveleteket, tésztakészítő, tésztafeldolgozó sütő, töltelék-készítő, befejező műveleteket).	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészták) készítését, feldolgozását, sütését, és az ezekből készült egyszerűbb termékek előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó töltelékek készítését, felhasználását, a termék betöltését, befejező műveleteit a kreatív díszítés alapjait.	Rendszerezi, feladatait összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.	Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.
18.	Konyhatechnológiai alpműveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez.	Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik.	Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében.
19.	Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.	Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, ízjellemzőivel tisztában van.	Ügyel a nyersanyagok, ízesítőanyagok szakszerű kezelésére tárolására, a minőségük megőrzésére. Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket	Ellenőrzi használat előtt a fűszerek frissességét és szavatossági idejüket.

			használ.	
20.	Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.	Ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatokat.	Különbféle konyhatechnológiai eljárásokkal ételeket készít, tálalásig igény szerint melegen tartja vagy hűti az ételt. Az étkezés típusának, jellegének megfelelően tálal és díszít, betartja a munka- és balesetvédelmi, HACCP, környezetvédelmi, valamint más hatósági előírásokat. Tisztán tartja a munkahelyét, gépeket, berendezéseket és kéziszerszámokat.	Munkáját idő és műveleti sorrend szerint pontosan áttekinti, logikusan megtervezi, és előkészíti a szükséges alapanyagokat és eszközöket, törekszik az alapanyagok gazdaságos felhasználására. Munkáját gyakorlati szempontból logikus sorrendben, gyorsan, időre, határozottan, önállóan csak a szükséges eszközöket használva, tisztán elvégzi.

6. Az ágazati alapkutatás időtartama

1.	Tantermi/elméleti foglalkozások:	180 óra	31,25%
2.	Tanműhelyi foglalkozás:	396 óra	68,75 %
3.	A foglalkozások összes óraszám:	576 óra	100%

7. Tanulási területek

	A tanulási terület megnevezése	Tanműhelyben/kabinetben lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	Munkavállalói ismeretek	0	18	18
2.	Turizmus-vendéglátás alaposítás	396	162	558
A tanulási területek összes óraszám:		396	180	576

II. ÁGAZATI ALAPOKTATÁS TANTÁRGY

A tanulási területek részletes szakmai tartalma

1. MUNKAVÁLLALÓI ISMERETEK (tanulási terület)

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezete munkaerőpiaci 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.

A tanulási területhez tartozó témakörök - óraszámokkal

Munkavállalói ismeretek

(Heti 0,5 óra – évi: 18 óra)

Tanításának fő célja

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

Az oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

Az oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismerte alapján törekszik céljai reális megfogalmazására.	
2.	Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit	Instrukció alapján részben önállóan	Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett.	
3.	Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés mód-szereit	Ismeri a formális és informális álláskeresői technikákat	Teljesen önállóan	Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére	Internetes álláskeresői portálokon információkat keres, rendszerez



Témakörök

Álláskeresés (5 óra)

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 (5 óra)

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 ideénymunka és alkalmi munka).

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

Munkaviszony létesítése (5 óra)

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 (3 óra)

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).

2. Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű (tanulási terület)

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Az alapképzésben részt vevő tanulók az ágazathoz tartozó szakmák (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) integrált ismereteit sajátítják el.

A képzés során olyan tapasztalatokat, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül melyik szakirányon, milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.



Az alapképzés témaköreiben, tananyagtartalmaiban elsajátított (szakmaspecifikus) ismeretek célja, hogy ezt a döntést megalapozzák.

A tanulási területhez tartozó témakörök - óraszámmal

A munka világa

(Heti 0,5 óra – évi 18 óra)

Tanításának fő célja

Tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a tanulószerveződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival.

Keretében 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.

Az oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások:

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak:

Kommunikáció, Magyar nyelv és irodalom, Történelem, Társadalomismeret

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

Az oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Megnevezi és leírja a tanulószerveződés és a munkaszerződés tartalmát.	A tanulószerveződés és a munkaszerződés formai és tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására. Munkája során információcsere és munkatársával együttműködésre	Hatékonyan tudja álláskereséshez és munkaszerződés- minták felkutatásához használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képessé-

				kész, hozzáállásában igyekvő. Udvarias és előzőékeny. Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	geinek megfelelő álláshirdetéseket kiválasztani.
2.	Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál.	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Instrukció alapján részben önállóan		
3.	Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésszerű követelményei	Instrukció alapján részben önállóan		
4.	Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkakörnyezetére vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
5.	Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket.	Instrukció alapján részben önállóan		

Témakörei

Alapvető szakmai elvárások (6 óra)

Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

Kommunikáció és vendégkapcsolatok (6 óra)



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 (6 óra)

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

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

(Heti 15 óra – évi 540 óra)

Tanításának fő célja

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tanulási területével 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 technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat.

Tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

Az oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, s 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.

Az oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások:

-

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: -

A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

Az oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra. Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Online katalógust használ.
2.	Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		
3.	A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan		
4.	Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan		
5.	Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárazított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		

6.	Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyha-technológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
7.	Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények. Méricsi műveletek. Tömeg, ürtartalom, mértékegységek átváltása. Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		
8.	Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelék-készítő, befejező) végez.	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta). A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján részben önállóan		
9.	Bemutatja Magyarországot turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarországot	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok	Instrukció alapján részben önállóan		Prezentációs program használata

	turisztikai fejlesztési tervét.	mok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei			
10.	Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szálláshelyek kínálata az ott tartózkodás alatt. Szálláshelyek szolgáltatásai. Szolgáltatások csoportosítása. Vendégbejelentkezésével kapcsolatos teendők. Cardex, kulcskártya. Szalldabemutató. Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök.	Instrukció alapján részben önállóan		
11.	A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készsége szinten használ.
12.	Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete Az üzletben használt számítógépes programok ismerete	Irányítással		Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.

13.	Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan	szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.
-----	---	-------------------	-------------------------------------	--	--

Témakörök

A cukrászati termelés alapjai (126 óra)

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékfőzéshez 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 tészták) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelékfőzés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal- esetenkéntes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tárolása, formázott díszek készítése, bemutatása

Az ételkészítés alapjai (126 óra)

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 (126 óra)

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 koktélok keverése és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.



A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai (162 óra)

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 = VOLT Fesztivál
- 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

Digitális eszközök a vendéglátásban

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésfelvétel, 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 weboldalakon, 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

Az oktatása során alkalmazott módszerek

Sor-szám	módszer	A tanulói tevékenység szervezeti keretei			
		egyéni	páros	csoport	osztály
1.	magyarázat	X			
2.	megbeszélés		X	X	
3.	projektmódszer				X
4.	vita				X

Az értékelésének módjai

Az oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Portfólió, munkanapló, projektfeladatok, megbeszélések, társak értékelése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés)	A 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről 60.§ (3) bekezdés szerinti értékeléssel
Az érdemjegy megállapításának módja:	Szakmai program alapján

III. Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

A képzés kezdetekor hatályos Képzési és Kimeneti Követelmény alapján.



SZAKKÉPZŐ ISKOLAI KÉPZÉS

SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS KÉPZÉSI PROGRAMJAI

4 1013 23 01

Cukrász

A szakirányú oktatás időtartama: 2 év

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai

1.	Az ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás
2.	A szakma megnevezése:	Cukrász
3.	A szakma azonosító száma:	4 1013 23 01
4.	A szakma szakmairányai:	-
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
8.	Kapcsolódó részsakmák megnevezése:	Cukrászsegéd
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	175 óra
11.	Kompetenciaelvárás:	Kreativitás, önállóság, precizitás, igényesség, megbízhatóság, problémamegoldó képesség, felelősségvállalás, fegyelmezettség, rugalmasság.

2. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Az intézmény Szakmai Programjában leírtak alapján.

3. A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

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, élelmiszer-biztonsági előírásokat. Csapatmunkában dolgozik és együttműködik a szakmai munkában résztvevőkkel. Folyamatosan képzi magát, figyelemmel követi a világhálón, a továbbképzéseken az új megoldásokat. Idegen nyelvű szakmai anyagokat olvas alapszinten, törekszik a nemzetközi trendek megismerésére

4. A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Cukrász	5135	Cukrász

5. Az szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- Cukrász kéziszerszámok, eszközök
- Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
- Műanyag tálak, mérőedények
- Szilikon formák, lapok
- Mérőberendezések
- Rozsdamentes, fa és márványlapos munkasztalok
- 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

6. A szakirányú oktatás szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Kiválasztja a cukrászattermékkészítéshez szükséges anyagokat.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagokat, azok tulajdonságait, azok változásait a különböző technológiákra.	Törekszik a folyamatos anyagismereti tudásfejlesztésére a minél jobb ízű minőségi termékek elérésére.	Felelősséggel, minden felhasználás szempontot figyelembe véve választja ki az anyagokat.

2.	Kiszámítja a termék-készítéshez 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 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 termék-készítő 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 leg-hatékonyabb munkaművelti 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, beprogramozását, tisztítási utasításait.	Gépek, berendezések használatakor felelősséggel tartozik saját viselkedéséért, vigyáz mások egészségére, testi épségére is.	Betartja a berendezések, gépek kisebb készülékek használatakor előírt balesetvédelmi utasításokat.
5.	Töltelékeket, kréme-ket készít, gyümölcsöket, zöldségeket tartósít, uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes termékekhez éshagyományos cukrászati termékekhez.	Ismeri a gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készülttöltelékek, túró-töltelékek, sós töltelékek, tojás-kréme-k, tartós töltelékek, vajkréme-k, puncstöltelék tejszín-krémek-készítésének technológiáit, valamint gyümölcs és zöldségtartósítás módszereit.	Törekszik a legjobbalapanyagok kiválasztására, változatosízésítésre, egyhangúság elkerülésére, új ízek, technológiák kipróbálására.	Önállóan végzi a töltelék-készítés műveletét.

6.	Uzsonnasütemények-heztésztát 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, azomlós élesztős, vajas 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, formázás, darabolás, töltésműveleteit. 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.	Felelősséget vállal a tésztakészítő módszerek fejlesztésére, az innovatív megoldások alkalmazására, követi a szakmai innovációkat. Odafigyel a termékek minőségére, a méretes 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 vajastészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítését, a tésztákból készült töltött és töltetlen teasüteményeket, azok előállítását és elkészítési technológiáit.	Törekszik egy tészta típuson belül a változatos szortimentek előállítására. Kreatív a díszítő anyagok változatos alkalmazásában, új megoldásokat kezdeményez, figyel az ízek harmóniájára.	
8.	Krémes termékekhez tésztákat, krémlapokat, tésztahüvelyeket készít, töltési műveletek végéig, krémes termékeket állít elő.	Ismeri a krémes termékek készítését, a termékhez tartozó tésztakészítést, feldolgozását, sütését, a krémes termékek előállításának technológiáját.		
9.	Édes teasütemények-heztésztát 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.		
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, tészta lázításra, pihentetésre vonatkozó technológiai előírásokat.

11.	Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, szeleteket, kekszeket, minyonokat, omlós desszerteket készít. A termékekhez tésztákat készít, feldolgozza azokat, töltési és sütésiműveletet végez.	Ismeri a könnyű ésnehéz felvertek, készítését. Ismeri ahagyományos alaptorták (Dobos-, Esterházy-Trüffel-, Sacher-Puncs-, formában sült gyümölcsstorta) és a hagyományos tejszínes torták (Oroszkrém-, Fekete erdei-, tejszínes túró-, tejszínes joghurt torta) készítését. Ismerikülönleges ízesítésű üzleti specialitások, a szeletek készítését, a kekszek, a minyon alap termékeinek, és azomlós tésztából készült desszertek előállításának technológiáját.	Figyelmet fordít a hagyományos cukrászati termékek minőségére, elkészítésére, esztétikus megjelenésére.	Fontosnak tartja cukrászati termék-készítésitradíciójának őrzését. Betartja a hagyományörző cukrászati termékek receptúráját, készítési módját.
12.	Nemzetközi cukrászatitrendet követve franciaírányzatú cukrászati termékeket, tortákat, desszerteket, aprósüteményeket készít, megtervezi a félkész termékek előállítási sorrendjét, elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és töltésiműveletet végez.	Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri a francia felvert, (Dacquoise-, Genoise-, marcipános csokoládé - Jokonde felvert), a francia omlós tészták, aforrázott tészták, a zselés betétek, a roppanós rétegek, akrémek, (Ganache Mousse Cremeux, francia és olasz vajkrém) készítését. Ismeri a vágott, formában dermesztett monodesszerteket, a tartlették, a francia forrázott tésztából készült desszertek készítését. Nemzetközi trend szerint készült torták, mini desszertek macaronok, pohárdesszertek készítésének technológiáját.	Törekszik a harmonikus, fantáziadús, ízletes, letisztult kikészítés alkalmazására.	Betartja a nemzetközi cukrászati termékeknyersanyagainak minőségi követelményeit, a termék készítés technológiai előírásait.

13.	Hideg cukrászatiké-szítményeket, fagylaltot, parfét készít.	Ismeri a fagylalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a fagylalt keverékek fajtáit, készítési műveleteit, a keverékek fagyasztási, díszítési, tárolási szabályait. Ismeri a parfé készítés módszereit (fagylalt és tejszínhab keverékből, tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítésének technológiáját).	Törekszik a természetes anyagok alkalmazására, az új ízek kialakítására.	Betartja a fagylalt-készítésélelmiszer-biztonsági 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, gril-lázbbonbonok, nugát bonbonok, gyümölcs-bonbonok készítésének technológiáját.	Törekszik a harmonikus, változatos ízű, roppanós bonbonok készítésére az új díszítési technikák alkalmazására.	Betartja, a csokoládétemperálásszabályait, a töltelék-készítés, abonbon készítés előírásait.
15.	Cukrászati termékekhez bevonó anyagokat készít és/ vagy alkalmazássa teszi a bevonó anyagokat afeldolgozásra.	Ismeri a baracklekvár-bevonat, a zselé készítés módszereit, fondán melegítését és hígítását, a csokoládé hígítás és temperálás szabályait. Ismeri a nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt 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.

16.	Cukrászati termékek egyszerű díszítési és befejező műveleteit végzi.	Ismeri, az uzsonnasütemények, asós teasütemények, azédes teasütemények, akrémes 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 termékizéhez harmonizálóbevonat kiválasztására, a tiszta, egyenletes áthúzás, mártás, szórás, burkolás fecskendezés műveletének alkalmazására, a precíz kreatív ízben harmonizáló felrakásos díszékkészítésére, 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 díszítéket végez.	Ismeri a munkarajzkészítést (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 fűjéstechnológiáját, Ismeri az ünnepi, egyedi formájú torták készítésének technológiáját.	Törekszik a különlegességeket elsajátításra. Tisztán, precízen dolgozik, figyeli a harmóniára és a letisztult megjelenésre.	Fejleszti szépérzékét internet és szakmai könyvek segítségével 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 tudásbővítésére, minél szélesebb körű szakmai szókincs használatára.	Idegen nyelvi ismereteit szakmai könyvekből, világhálóról folyamatosan bővíti.

19.	Árugazdálkodási feladatokat végez. Árukészletet, az árumennyiségét, minőségét, raktározásirendet ellenőriz, megállapítja, megrendeli az áruszükségletet.	Ismeri a beérkezett áruellenőrzésének 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 áru rendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit. Ismeri a raktár-gazdálkodási számítógépes programalkalmazását.	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 minőség-megőrzés idejét, tárolási körülményeit. Munkahelyi vezetőjének útmutatása alapján állapítja meg a termelés áruszükségletét és amegrendelhető áru mennyiségét.
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 észárókészletet, leltározási feladatokat végez az üzlet készletértékének a megállapítása végett. A leltáreredmény megállapítását a készletnyilvántartó szoftver segítségével végzi el.	Ismeri a leltáreredmény megállapításnak módszereit, a számitás lépéseit, tisztában van akészletezéshez kapcsolódó alapfogalmakkal.	Pontosan, precízen rögzíti, a raktár, és a cukrászüzem készletének mennyiségét, elkötelezett a leltárvalóságos adatokkal történő alátámasztására.	Munkahelyi vezetőjével együttműködve részben önállóan végzi el a leltározási feladatokat. Felelős a leltári adatok hiteles felvételéért, betartja a cukrászleltározással kapcsolatos előírásait, felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készletnyilvántartási rendszerben.
-----	--	--	---	--

7. A szakirányú oktatás időtartama

1.	Tantermi/iskolai tanműhelyi foglalkozások	502,5	30%
2.	Duális képzőhely vagy Iskolai tanműhely	1172,5	70%
3.	A foglalkozások összes óraszám:	1675	100 %
4.	+ Egybefüggő szakmai gyakorlat:	175 óra	---

8. Tanulási területek

	A tanulási terület megnevezése	Iskolai tanműhely/tanterem (óra)	Duális képzőhely (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	Munkavállalói idegen nyelv	62	0	62
2.	Cukrász-középszintű képzés	440,5	1172,5	1613
A tanulási területek összes óraszám:		502,5	1172,5	1675

II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

Munkavállalói idegen nyelv (tanulási terület)

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

A tanulási területhez tartozó tantárgyak, témakörök – óraszámmal

MUNKAVÁLLALÓI IDEGEN NYELV TANTÁRGY-62 óra

(Heti két óra – évi: 62 óra)

Tantermi (elméleti) oktatás száma: 62 óra (összes óraszám 100 %-a)

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, s nyelvi szintjüknek megfelelően hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során. Megértsek 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 szókincssel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsek az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

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

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások:

A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak:

Idegen nyelvek

Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mérése	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
------	-----------------------	-----------	--------------------------------	-----------------------------------	--

1.	Internetes álláske- reső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) ál- láshirdetéseket ke- res. Az álláskeresés- hez használja a kap- csolati tőkéjét.	Ismeri az álláske- resést segítő fóru- mokat, álláshirde- téseket tartalmazó forrásokat, álláso- kat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezete- ket, munkaközve- títő ügynöksége- ket.	Teljesen önállóan	Törekszik kompe- tenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hang- súlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és szemé- lyes kompetenciái- nak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív kész- séit idegen nyel- ven fejleszteni (ol- vasott és hallott szöveg értése, írás- késztség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt el- kötelezett. Megje- lenése visszafo- gott, helyezethez illő. Viselkedésé- ben törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Hatékonyan tudja álláske- reséshez hasz- nálni az inter- netes böngé- szőket és állás- kereső portálo- kat, és ezek se- gítségével ké- pes szakmájá- nak, végzettsé- gének, képes- ségeinek meg- felelően állás- hirdetéseket kiválasztani.
2.	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletraj- zot fogalmaz.	Ismeri az önéle- trajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni önéletrajzsab- lonokat, pl. Europass CV- sablon, vagy szövegszer- kesztő prog- ram segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípu- soknak megfe- lelő dokumen- tumot.
3.	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivá- ciós levelet ír, me- lyet a megpályá- zandó állá sajátos- ságaihoz igazít.	Ismeri a motivá- ciós levél tartalmi és formai követel- ményeit, felépíté- sét, valamint tipi- kus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan		Szövegszer- kesztő prog- ram segítségével meg tud írni egy ön- életrajzot, fi- gyelembe véve a formai sza- bályokat.
4.	Kitölti és a munka- adóhoz eljuttatja a szükséges nyomtat- ványokat és doku- mentumokat az ál- láskeresés folyama- tának figyelembevételével	Ismeri az álláske- resés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális for- mányomtatvá- nyok kitöltése, szövegek for- mai követel- ményeknek megfelelő lét- rehozása, e- mailek küldése és fogadása, csatolmányok

					letöltése és hozzáadása.
5.	Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincssel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
6.	Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		

11. évfolyam

Témakörök	A témakör feldolgozására szánt heti óraszám	Témakörök tartalma
Munkavállalói idegen nyelv	2	Az állás keresés lépései, álláshirdetések
		Önéletrajz és motivációs levél
		„Small talk” – általános társalgás
		Állásinterjú

Munkavállalói idegen nyelv témakör:

Az állás keresés lépései, álláshirdetések (11 óra)

A tanuló megismeri az állás keresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset 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, állás kereséssel 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).

Önéletrajz és motivációs levél (20 óra)

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

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami 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.

„Small talk” – általános társalgás (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.

Állásinterjú (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 szókincset, 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.

A tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek

Sor-szám	módszer	A tanulói tevékenység szervezeti keretei			
		egyéni	páros	csoport	osztály
1.	magyarázat	X			
2.	megbeszélés		X	X	
3.	vita		X	X	
4.	szerepjáték			X	X
5.	projekt módszer			X	X

A tantárgy értékelésének módjai

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés)	A 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről 60.§ (3) bekezdés szerinti értékeléssel
Az érdemjegy megállapításának módja	Szakmai program alapján

Cukrász – középszintű képzés (tanulási terület)

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 előállításuk történik.

A tanulási területre tartozó tantárgyak, témakörök – órászámmal

CUKRÁSZ SZAKMAI ISMERETEK I. TANTÁRGY- 162 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy 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 tantárgy 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 tantárgyat 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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Matematika, munkabiztonság és egészségvédelem.

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Kiválasztja a cukrászati termékhez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.	Teljesen önállóan	Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi követelmények betartása	

2.	Kiszámítja a termékhez szükséges anyagmennyiséget, helyesen alkalmazza a mennyiségi egységeket.	Ismeri az anyaghányad-számítást különböző mennyiségek esetén, valamint a mennyiségi egységek átváltását.	Teljesen önállóan		
3.	Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárazás helyes alkalmazását és a mérés műveleteit.	Teljesen önállóan		
4.	Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.	Teljesen önállóan		Receptet, mennyiségeket rögzít digitális eszközökön
5.	A rendelések, előrejelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet.	Ismeri az összesített anyaghányadok alapján vételezendő anyagok listájának készítését.	Teljesen önállóan		
6.	Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a munkafolyamatok gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján történő előkészítését, tervezését.	Teljesen önállóan		
7.	Észreveszi és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.	Ismeri az előkészítés higiéniai és minőségi követelményeit.	Teljesen önállóan		

Ssz.	Készségek, képes-ségek	Ismeretek	Önállóság és felelős-ség mér-téke	Elvárt vi-selkedésmó-dok, attitű-dők	Általános és szakmához kö-tődő digitális kompetenciák
8.	Töltelékeket, kré-meket készít (uzsonnasütemé-nyekhez, sós és édes teasütemé-nyekhez, krémes és hagyományos cuk-rászáti készítmé-nyekhez). Gyümöl-csöket, zöldségeket tartósít.	Ismeri a gyü-mölcstöltelékek, gyümölcsök és zöldségek tartósi-tási folyamatát. Is-meri az olajos magvakból ké-szült töltelékek, túró-töltelékek, sós töltelékek, tojás-krémek, tartós töl-telékek, vajkré-mek, puncs-tölte-lék és tejszínré-mek készítését.	Teljesen ön-állóan	Együttmű-ködő képes-ség, minő-ségi köve-telmények betartása.	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, re-ceptek keresése az interneten.
9.	Uzsonnasütemé-nyekhez tésztát ké-szít, majd egyenle-tes nagyságban és tömegben feldol-gozza őket. Töltött és töltetlen uzson-nasüteményeket ál-lít elő, sütési műve-leteket végez.	Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajto-gatott élesztős, omlós élesztős tészta, vajas tészta, omlós tészta, nehéz fel-vert készítését és a tészták felhaszná-lásával készült töltött és töltetlen uzsonnasütemé-nyek előállítását, valamint a termé-kekhez tartozó sü-tési hőfokok és sü-tési módokat.	Teljesen ön-állóan		

10.	Sós teasüteményekhez tésztákat készít, egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz, töltött és töltetlen sós teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez.	Ismeri a vajás tészta, a forrázott tészta és a sós omlós tészta készítését. Ismeri a vajás tésztából készült töltött és töltetlen sós teasütemények, a forrázott tésztából készült, töltött sós teasütemények, a sós omlós tésztából készült, valamint a töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó sütési hőfokokat és sütési módokat.	Teljesen önállóan		
11.	Krémlapokat, tésztahüvelyeket előkészít, kisüt, majd ezekből krémes termékeket készít.	Ismeri a vajás tésztából készült krémes és tejszínes sütemények valamint a forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények készítését.	Teljesen önállóan		
12.	Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez. Gyors érlelésű mézeskalácstésztát és egyéb mézes termékeket készít	Ismeri az omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények készítését. Ismeri a gyors érlelésű mézeskalácstészta gyúrását, feldolgozását, sütését.	Teljesen önállóan		

13.	Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, tejszínes tortákat, szeleteket, tekerceket, minyonokat, omlós desszerteket állít elő. A termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, sütési és töltési műveleteket végez	Ismeri az alábbiak előállítását: könnyű és nehéz felverték, hagyományos alap torták (dobos-, Esterházy-, trüffel-, Sacher- puncs- és formában sült gyümölcstorta), hagyományos tejszínes torták (oroszkrém, Fekete-erdő, tejszínes túrótorta, tejszínes joghurt-torta), különleges ízesítésű üzleti specialitások, szeletek, (szögletes alakban töltött szeletek, nyomózsákkal alakított kardinális szelet, Somlói galuska) tekercek, minyonok (vágott szűrt és tésztahüvelyből 1-1 alap- termék) és omlós tésztából készült desszertek.	Teljesen önállóan		
-----	---	--	-------------------	--	--

14.	Nemzetközi cukrászati trendeknek megfelelő termékeket készít. Megtervezi a félkész termékek készítési sorrendjét. Elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és megtölti a desszerteket, tortákat, minidesszerteket, pohárdesszerteket.	Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri az alábbiak készítését: francia felvert (dacquoise, genoise, marcipános csokoládé-, jokonde felvert) torták, francia omlós tészták, forrázott tészták, zselés betétek, roppanos rétegek, krémek, (ganache, mousse, cremeux, francia és olasz vajkrém). Ismeri a vágott, formában dermesztett, mono-desszertek, tartlettek, francia forrázott tésztából készült desszertek készítését. Nemzetközi trend szerint készült torták, minidesszertek, macaronok, pohárdesszertek ismerete.	Teljesen önállóan		
15.	Bonbonokat készít, s a termékhez csokoládét temperál, bonbontölteléket készít, csokoládé-hüvelyes, és mártott bonbonokat készít.	Ismeri a csokoládé temperálást. A csokoládébonbonok, a krém-bonbonok, a grillezésbonbonok, a nugátbonbonok, a gyümölcsbonbonok készítését.	Teljesen önállóan		

16.	Hidegcukrászati készítményeket, fagyaltot, parfé-t készít.	Ismeri a fagyalt szárazanyagtar-talmának meghatá-rozását, a külön-böző fagyaltke-verékek készítését a megadott műve-letek elvégzésé-vel, és a keverék fagyasztásának módját. Ismeri a parfé-készítést fagyalt és tejszín hab keverékéből, illetve tejszín-fagyaltokból, il-letve a semifreddo készítését.	Teljesen ön-állóan		
-----	--	---	--------------------	--	--

Cukrász szakmai ismeretek I. – 10. évfolyam

Témakörök	A témakör feldolgozására szánt heti óraszám	Témakörök tartalma
Cukrászati alapanyagok és előkészítésük	1	Cukrászati anyagok techno-lógiai szerepe, anyagok, esz-közök előkészítése, anyaghá-nyadok kiszámítása
Cukrászati termékek ké-szítése	3,5	Krémes készítmények előál-lítása
		Édes teasütemények, méze-sek készítése
		Tészták és sós teasütemé-nyek készítése
		Töltelékek, krémek készí-tése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása
		Tészták és uzsonnasütemé-nyek készítése

A tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek

Sorszám	módszer	A tanulói tevékenység szervezeti keretei			
		egyéni	páros	csoport	osztály
1.	magyarázat	X			
2.	megbeszélés		X	X	
3.	projektmódszer			X	

Cukrászati alapanyagok és előkészítésük témakör:

Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása (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

Cukrászati termékek készítése témakör:

Tészták és sós teasütemények készítése (36 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

Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása (36 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 vajré-
mek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése

Tejszínikrémek készítése, ízesítése

Puncstöltelék készítése

Tészták és uzsonnasütemények készítése (36 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, feldol-
gozása, formában kelesztése, sütése

Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta
(blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelikes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sü-
tése 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

Krémes készítmények előállítása (9 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

Édes teasütemények, mézesek készítése (9 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

A tantárgy értékelésének módjai

A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Portfólió, munkanapló, projektfeladatok, megbeszélések, társak értékelése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés)	A 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről 60.§ (3) bekezdés szerinti értékeléssel
Az érdemjegy megállapításának módja	Szakmai program alapján

CUKRÁSZ SZAKMAI ISMERETEK II. TANTÁRGY – 77,5 óra

A tantárgy tanításának fő célja.

A tantárgy 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 tantárgyat 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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Matematika, munkabiztonság és egészségvédelem.

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Töltelékeket, krémeket készírt (uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes és hagyományos cukrászati készítményekhez). Gyümölcsöket, zöldségeket tartósít.	Ismeri a gyümölcsöltelések, gyümölcsök és zöldségek tartósítási folyamatát. Ismeri az olajos magvakból készült töltelékek, túróöltelések, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncs-töltelék és tejszíntörmek készítését.	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése az interneten.
2.	Uzsonnasüteményekhez tésztát készírt, majd egyenletes nagyságban és tömegben feldolgozza őket. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket állít elő, sütési műveleteket végez.	Ismeri a gyúrt éslesztős, a kevert éslesztős, a hajtogatott éslesztős, omlós éslesztős tésztát, vajas tésztát, omlós tésztát, nehéz felvert készítését és a tészták felhasználásával készült töltött és töltetlen uzsonnasütemények előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat.	Teljesen önállóan		
3.	Sós teasüteményekhez tésztákat készírt, egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz, töltött és töltetlen	Ismeri a vajas tésztát, a forrázott tésztát és a sós omlós tésztát készítését. Ismeri a vajas tésztából készült töltött és töltetlen	Teljesen önállóan		

	sós teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez.	sós teasütemények, a forrázott tésztából készült, töltött sós teasütemények, a sós omlós tésztából készült, valamint a töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó sütési hőfokokat és sütési módokat.			
4.	Krémlapokat, tésztahüvelyeket előkészít, kisüt, majd ezekből krémes termékeket készít.	Ismeri a vajos tésztából készült krémes és tejszínes sütemények valamint a forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények készítését.	Teljesen önállóan		
5.	Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez. Gyors érlelésű mézeskalácstésztát és egyéb mézes termékeket készít	Ismeri az omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények készítését. Ismeri a gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrását, feldolgozását, sütését.	Teljesen önállóan		

6.	Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, tejszínes tortákat, szeleteket, tekerceket, minyonokat, omlós desszerteket állít elő. A termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, sütési és töltési műveleteket végez	Ismeri az alábbiak előállítását: könnyű és nehéz felvertek, hagyományos alap torták (dobos-, Esterházy-, trüffel-, Sacher- puncs- és formában sült gyümölcstorta), hagyományos tejszínes torták (oroszkrém, Fekete-erdő, tejszínes túrótorta, tejszínes joghurt-torta), különleges ízesítésű üzleti specialitások, szeletek, (szögletes alakban töltött szeletek, nyomózsákkal alakított kardinális szelet, Somlói galuska) tekercek, minyonok (vágott szűrt és tésztahüvelyből 1-1 alap- termék) és omlós tésztából készült desszertek.	Teljesen önállóan		
----	---	--	-------------------	--	--

7.	Nemzetközi cukrászati trendeknek megfelelő termékeket készít. Megtervezi a félkész termékek készítési sorrendjét. Elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és megtölti a desszerteket, tortákat, minidesszerteket, pohárdesszerteket.	Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri az alábbiak készítését: francia felvert (dacquoise, genoise, marcipános csokoládé-, jokonde felvert) torták, francia omlós tészták, forrázott tészták, zselés betétek, roppanos rétegek, krémek, (ganache, mousse, cremeux, francia és olasz vajkrém). Ismeri a vágott, formában dermesztett, mono-desszertek, tartlettek, francia forrázott tésztából készült desszertek készítését. Nemzetközi trend szerint készült torták, minidesszertek, macaronok, pohárdesszertek ismerete.	Teljesen önállóan		
8.	Bonbonokat készít, s a termékhez csokoládét temperál, bonbontölteléket készít, csokoládé-hüvelyes, és mártott bonbonokat készít.	Ismeri a csokoládé temperálást. A csokoládébonbonok, a krém-bonbonok, a grillezésbonbonok, a nugátbonbonok, a gyümölcsbonbonok készítését.	Teljesen önállóan		

9.	Hidegcukrászati készítményeket, fagyaltot, parfé-t készít.	Ismeri a fagyalt szárazanyagtar-talmának meghatá-rozását, a külön-böző fagyaltke-verékek készítését a megadott műve-letek elvégzésé-vel, és a keverék fagyasztásának módját. Ismeri a parfé-készítést fagyalt és tejszín hab keverékéből, illetve tejszín-fagyaltokból, il-letve a semifreddo készítését.	Teljesen ön-állóan		
----	--	---	--------------------	--	--

Cukrász szakmai ismeretek II. – 11. évfolyam

Témakörök	A témakör feldolgozására szánt heti óraszám	Témakörök tartalma
Cukrászati termékek ké-szítése	2,5	Nemzetközi cukrászati ter-mékek készítése
		Bonbonok készítése
		Hidegcukrászati termékek készítés
		Felverték és hagyományos cukrászati termékek készí-tése

A tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek

Sorszám	módszer	A tanulói tevékenység szervezeti keretei			
		egyéni	páros	csoport	osztály
4.	magyarázat	X			
5.	megbeszélés		X	X	
6.	projektmódszer			X	

Cukrászati termékek készítése témakör:

Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése (30 óra)

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

Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, 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

– Nyomósákkal 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

Nemzetközi cukrászati termékek készítése (24 óra)

Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének 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, nyomósákkal alakítása, sütése

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

Bonbonok készítése (6 óra)

Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Csokoládé temperálása

Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése

Hidegcukrászati termékek készítése (8 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

Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása (9,5 óra)

A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyers-anyagai és az előállítás követelményei
Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése
Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése
Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése
Tejcukormentes cukrászati termékek készítése

GAZDASÁGI ISMERETEK I. tantárgy 108 óra

(10. évfolyam heti óraszám: 3 óra – évi 108 óra)

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy 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 tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: Vendéglátóipari közgazdász, üzemvezető.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Cukrászati termékkészítés.

A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés- módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Árugazdálkodási feladatokat végez.	Ismeri az élelmiszer típusnak megfelelő raktározás követelményeit, a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának szabályait, az áru-	Teljesen önállóan	Pontosság, megbízhatóság	Raktárkészlet adatainak ellenőrzése a raktár-gazdálkodási programon

		készlet az áru-felhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az árurendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit.			
1.	Elkészíti a cukrászati termékek kalkulációját.	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembe vételével, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének és a cukrászati késztermékek eladási árának ki-számítását.	Instrukció alapján részben ön-állóan		Cukrászati receptek árak, mennyiségek adatainak bevittele, számítások ellenőrzése
2.	Leltározási feladatokat végez.	Ismeri a tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítását, a megengedett anyagfelhasználás megállapítását, a leltáreredmény megállapítását és az anyagi felelősség kötelezettségeit.	Instrukció alapján részben ön-állóan		Nyitókészlet és zárókészlet adatainak bevitele, számítások ellenőrzése

Témakörök	A témakör feldolgozására szánt heti óraszám	Témakörök tartalma
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	3	Anyaggazdálkodás
		Cukrászati termékek kalkulációja
		Elszámoltatás

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás témakör:

Anyaggazdálkodás (66 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 élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.

Árufelhasználás megállapítása

Áruszükséglet megállapítása

Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése

Cukrászati termékek kalkulációja (30 óra)

Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével

Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása

Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása

Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

Elszámoltatás (12 óra)

Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben

Cukrászüzem és raktár leltározása

A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása

Megengedett anyagfelhasználás megállapítása

Leltáreredmény megállapítása

A tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek

Sor-szám	módszer	A tanulói tevékenység szervezeti keretei			
		egyéni	páros	csoport	osztály
1.	magyarázat	X			
2.	megbeszélés		X	X	
3.	projekt módszer			X	

A tantárgy értékelésének módjai

A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Portfólió, munkanapló, projekt feladatok, megbeszélések, társak értékelése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés)	A 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről 60.§ (3) bekezdés szerinti értékeléssel
Az érdemjegy megállapításának módja	Iskola által elkészített értékelőlap alapján, iskolával közösen.

GAZDASÁGI ISMERETEK II. tantárgy - 62 óra

(11. évfolyam heti óraszám: 2 óra – évi 62 óra)

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy 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 tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: Vendéglátóipari közgazdász, üzemvezető.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Cukrászati termékkészítés.

A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés- módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Árugazdálkodási feladatokat végez.	Ismeri az élelmiszer típusnak megfelelő raktározás követelményeit, a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának szabályait, az árukészlet az áru felhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az árurendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit.	Teljesen önállóan	Pontosság, megbízhatóság	Raktárkészlet adatainak ellenőrzése a raktár-gazdálkodási programon

2.	Elkészíti a cukrászati termékek kalkulációját.	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembe vételével, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását.	Instrukció alapján részben önállóan	Cukrászati receptek árai, mennyiségek adatainak bevitel, számítások ellenőrzése
3.	Leltározási feladatokat végez.	Ismeri a tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítását, a megengedett anyagfelhasználás megállapítását, a leltáreredmény megállapítását és az anyagi felelősség kötelezettségeit.	Instrukció alapján részben önállóan	Nyitókészlet és zárókészlet adatainak bevitel, számítások ellenőrzése

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás témakör:

Anyaggazdálkodás (18 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 élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.

Árufelhasználás megállapítása

Áruszükséglet megállapítása

Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése

Cukrászati termékek kalkulációja (26 óra)

Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével

Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása
Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása
Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

Elszámoltatás (18 óra)

Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben
Cukrászüzem és raktár leltározása
A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása
Megengedett anyagfelhasználás megállapítása
Leltáreredmény megállapítása

A tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek

Sor-szám	módszer	A tanulói tevékenység szervezeti keretei			
		egyéni	páros	csoport	osztály
4.	magyarázat	X			
5.	megbeszélés		X	X	
6.	projektmódszer			X	

A tantárgy értékelésének módjai

A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Portfólió, munkanapló, projektfeladatok, megbeszélések, társak értékelése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés)	A 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről 60.§ (3) bekezdés szerinti értékeléssel
Az érdemjegy megállapításának módja	Iskola által elkészített értékelőlap alapján, iskolával közösen.

A tanulási területhez tartozó tantárgyak, témakörök – óraszámmal

PORTFÓLIÓKÉSZÍTÉS TANTÁRGY - 31 óra

(Heti egy óra – évi: 31 óra)

A tantárgy tanításának fő célja

A portfóliókészítés című tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló munkáiból egy olyan gyűjtemény jöjjön létre, amely segítségével a tanuló tudása, teljesítménye, fejlődése nyomon követhető. A létrejött portfólió, amely a tanuló szakmai karrierjét, attitűdtulajdonságait teljességében mutatja meg, jól használható a fejlesztő (formatív) értékeléshez, illetve a szakmai vizsga részét is képezi.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: -

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: A kommunikáció, magyar nyelv és irodalom tantárgyak alapozzák meg a helyes nyelv- és szóhasználatot, a jó kommunikációs készséget

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A portfólió készítése során alkalmazza a portfóliókészítés alapvető ismeretanyagait.	Ismeri a portfólió készítésének célját, a portfólió funkcióját, tartalmi elemeit, formáját, készítésének menetét, az értékelés szempontjait.	Instrukció alapján részben önállóan	Belátja a portfóliókészítés jelentőségét. Törekszik a megfelelő számú és mélységű, szakmához köthető dokumentum létrehozására.	
Kiválasztja a bemutatkozáshoz szükséges dokumentumokat, bemutatja saját magát, megfogalmazza, hogy miért választotta a szakmáját, milyen célokat kíván elérni, melyek a saját erősségei, és azok a tanulással kapcsolatos kompetenciái, amelyek fejlesztésre szorulnak	Ismeri az írásban történő bemutatkozás szabályait, dokumentumait	Instrukció alapján részben önállóan	Alkotó módon, kreatívan vesz részt a munkában. Elfogadja a szakmailag megalapozott kritikai észrevételeket	Irodai programcsomag ismerete, használata (Word, Excel, PowerPoint)
Megtervezi, előkészíti és elkészíti a portfólió dokumentumait. A dokumentumokat szerkeszti. Reflexiót ír	Ismeri a portfólió lehetséges dokumentumainak körét, a portfólió készítésének lépéseit	Instrukció alapján részben önállóan		Szövegszerkesztő program ismerete, használata

A portfólió lezárásaként összegzést ír	Ismeri a portfólió összegzésének tartalmi elemeit	Instrukció alapján részben önállóan	Digitális eszközök segítségével dokumentálás, beszámoló, összegzés készítése
--	---	-------------------------------------	--

Témakörök	A témakör feldolgozására szánt heti óraszám	Témakörök tartalma
Portfóliókészítés	1	A portfóliókészítés alapjai
		Bemutakozás, célkitűzés
		Dokumentumgyűjtés
		Összegzés, reflexió

Portfóliókészítés témakör:

A portfóliókészítés alapjai (6 óra)

A portfólió értelmezése, célja, funkciója
A portfólió tartalmi elemei
A portfólió formája, formai követelményei
A portfólió készítésének menete
A portfólió értékelésének szempontjai

Bemutakozás, célkitűzés (4 óra)

Az írásban történő bemutatkozás szabályai, dokumentumai
Bemutakozó kártya, levél, önéletrajz, motivációs levél írása.

Dokumentumgyűjtés (16 óra)

A dokumentumok lehetséges köre
A portfólió készítésének lépései: a dokumentumgyűjtés tervezése, előkészítése, dokumentumkészítés, szerkesztés, reflexió.

Összegzés, reflexió (5 óra)

Az összegzés tartalmi elemei
Összegzés (reflexió) írása.

Szakirányú ismeret tantárgy (duális képzőhely) - 10. évfolyam

Témakörök	A témakör feldolgozására szánt heti óraszám	Témakörök tartalma
Cukrászati alapanyagok és előkészítésük	3	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyag-hányadok kiszámítása
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	2	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése
Cukrászati termékek készítése	11,5	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása
		Tészták és uzsonnasütemények készítése
		Tészták és sós teasütemények készítése
		Krémes készítmények előállítás
		Édes teasütemények, mézesek készítése
		Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	1	Bevonatok készítése, alkalmazása
		Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása

Cukrászati alapanyagok és előkészítésük témakör (duális képzőhely) (10. évfolyam heti óraszám: 3 óra – 108 óra)

A tantárgy tanításának fő célja: 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 tantárgyat 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.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Matematika, munkabiztonság és egészségvédelem

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Kiválasztja a cukrászati termék készítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.	Teljesen önállóan	Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi követelmények betartása	
2.	Kiszámítja a termékhez szükséges anyagmennyiséget, helyesen alkalmazza a mennyiségi egységeket.	Ismeri az anyaghányad-számítást különböző mennyiségek esetén, valamint a mennyiségi egységek átváltását.	Teljesen önállóan		
3.	Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mérték- egységeket, a mértékegységek átváltását, a tárolás helyes alkalmazását és a mérés műveletét.	Teljesen önállóan		
4.	Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.	Teljesen önállóan		Receptet, mennyiségeket rögzít digitális eszközön
5.	A rendelések, előrejelzések alapján össze-síti a napi anyagszükségletet.	Ismeri az összesített anyaghányadok alapján vételezendő anyagok listájának készítését.	Teljesen önállóan		

6.	Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a munkafolyamatok gyártási, gazdaságossági és ergonomiai szempontok alapján történő előkészítését, tervezését.	Teljesen önállóan		
7.	Észreveszi és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.	Ismeri az előkészítés higiéniai és minőségi követelményeit.	Teljesen önállóan		

A cukrászati alapanyagok és előkészítésük témakör tartalma:

Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása

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

Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása témakör (duális képzőhely)

(2/10. évfolyam heti 2 óra – évi 72 óra)

A tantárgy tanításának fő célja

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

A tantárgyat 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.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Munkahelyi biztonság- és egészségvédelem, cukrászati termékek készítése.

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1	Ismerteti a cukrászati berendezések sütő, hőközlő, hűtő és fagyasztó funkcióit. Ápolja, letisztítja a berendezéseket	Ismeri sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működését és tisztítási utasításait.	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, elővigyázatosság a fokozott balesetveszély felismerése.	
2	Ismerteti a cukrászati gépek, készülékek (aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek) és kisebb készülékek működését. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	Ismeri az aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek és kisebb készülékek működését, valamint a tisztítási utasításokat.	Teljesen önállóan		
3	Előkészíti a berendezéseket, gépeket.	Ismeri a berendezések, gépek összeállítási, és üzembe helyezési utasításait.	Teljesen önállóan		
4	A berendezéseket, gépeket és készülékeket a biztonsági előírásoknak megfelelően kezeli, és a technológiának megfelelően programozza.	Ismeri a berendezések, gépek biztonsági előírásait, valamint a programozás paramétereit.	Teljesen önállóan		A berendezések, gépek, kisebb készülékek technológiai paraméterek alapján történő programozása
5	Felismeri és jelenti a berendezések és gépek hibáit.	Felismeri a berendezések és gépek hibalehetőségei	Teljesen önállóan		A kijelző panel hibajelzéseinek ismerete

A Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása témakör tartalma:

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

Cukrászati termékek készítése témakör (duális képzőhely) 414 óra (2/10. évfolyamon heti 11,5 óra – évi: 414 óra)

A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek készítése tantárgy 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 tantárgyat 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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: -

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1	Töltelékeket, krémeket készít (uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes éshagyományos cukrászati készítményekhez). Gyümölcsöket, zöldségeket tartósít.	Ismeri a gyümölcstöltelékek, gyümölcsök és zöldségektartósítási folyamatát. Ismeri az olajos magvakból készülttöltelékek, túrótöltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrém-	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése az interneten.

		mek, puncs-töltelék és tejszínrémek készítését.			
2	Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, majd egyenletes nagyságban éstömegben feldolgozza őket. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket állít elő, sütési műveleteket végez.	Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, omlós élesztős tészta, vajás tészta, omlós tészta, nehéz felvert készítését és a tészták felhasználásával készült töltött és töltetlen uzsonnasütemények előállítását, valamint a termékekhez tartozósütési hőfokok és sütési módokat.	Teljesen önállóan		
3	Sós teasüteményekhez tésztákat készít, egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz, töltött és töltetlen sós teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez.	Ismeri a vajás tészta, a forrázott tészta és a sós omlós tészta készítését. Ismeri a vajás tésztából készült töltött és töltetlen sós teasütemények, a forrázott tésztából készült, töltött sós teasütemények, a sós omlós tésztából készült, valamint atöltött és töltetlensós teasütemények előállítását. Ismeri a termékekhez tartozósütési hőfokokat	Teljesen önállóan		

		és sütési módokat.			
4	Krémlapokat, tésztahüvelyeket előkészít, kisüt, majd ezekből krémes termékeket készít.	Ismeri a vajos tésztából készült krémes és tejszínes sütemények valamint a forrázott tésztából készültkrémes és tejszínessütemények készítését.	Teljesen önállóan		
5	Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez. Gyors érlelésű mézeskalácskészítőt és egyéb mézes termékeket készít	Ismeri az omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények készítését. Ismeri a gyorsérlelésű mézeskalács-tészta gyúrását, feldolgozását, sütését.	Teljesen önállóan		

6	Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, tejszínes tortákat, szeleteket, tekerceket, minyonokat, omlós desszerteket állít elő. A termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, sütési és töltésiműveleteket végez	Ismeri az alábbiak előállítását: könnyű és nehéz felverték, hagyományos alaptorták (dobos-, Esterházy-, trüffel-, Sacher- puncs- és formában sült gyümölcstorta), hagyományos tejszínes torták (oroszkrém, Fekete-erdő, tejszínes túrótorta, tejszínes joghurt-torta), különleges ízesítésű üzleti specialitások, szeletek, (szögletes alakban töltött szeletek, nyomózsákkal alakított kardinálisszelet, Somlói galuska) tekercek, minyonok (vágottszúrt és tésztahüvelyből 1-1 alaptermék) és omlós tésztából készült desszertek.	Teljesen önállóan		
---	---	--	-------------------	--	--

7	Nemzetközi cukrászati trendeknek megfelelő termékeket készít. Megtervezi a félkész termékek készítési sorrendjét. Elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és megtölti a desszerteket, tortákat, mini-desszerteket, pohárdesszerteket.	Ismeri a félkész termékek készítésisorrendjét. Ismeri azalábbiak készítését: francia felvert(dacquoise, genoise,marcipános csokoládé-, jokondefelvert) torták, francia omlós tészták, forrázott tészták, zselés betétek, roppanós rétegek, krémek, (ganache, mousse, cremeux, francia és olasz vajkrém). Ismeri a vágott, formában dermesztett, mono-desszertek, tartlettek, francia forrázott tésztából készült desszertek készítését. Nemzetközi trend szerint készült torták, minidesszertek, macaronok, pohárdesszertek ismerete.	Teljesen önállóan		
8	Bonbonokat készít, s a termékhez csokoládét temperál, bonbontölteléket készít, csokoládéhüvelyes, és mártottbonbonokat készít.	Ismeri a csokoládétemperálást. A csokoládébonbonok, akrémbonbonok, a gril-lázbbonbonok, a nugátbonbonok, a gyümölcsbonbonok készítését.	Teljesen önállóan		

9	Hidegcukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.	Ismeri a fagyalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a különböző fagyaltkeverékek készítését a megadott műveletek elvégzésével, és a keverék fagyasztásának módját. Ismeri a parfé-készítést fagyalt és tejszín hab keverékéből, illetve tejszín-fagyaltokból, illetve a semifreddo készítését.	Teljesen önállóan	
---	---	--	-------------------	--

A Cukrászati termékek készítése témakörök tartalma:

Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása (26 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

Tészták és uzsonnasütemények készítése (100 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

Tészták és sós teasütemények készítése (70 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

Krémes készítmények előállítása (60 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

Édes teasütemények, mézesek készítése (80 óra)

Édes teasütemények, mézesek készítése

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

Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése (78 óra)

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

Könnyű és nehéz felverték készítése, indiánér, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, 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

Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy (duális képzőhely) – 36 óra

(2/10. évfolyam heti óraszám: 1 óra – évi 36 óra)

A tantárgy 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 tantárgyat 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.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Cukrászati termékkészítés.

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális-kompetenciák
1.	Bevonatokat készít, és/vagy a hozzávalókat alkalmassá teszi a cukrászati termékek bevonására.	Ismeri a baracklekvár bevonat, a zselékészítés módszereit, a fondán melegítés és -hígítás szabályait, a csokoládémelegítés, -hígítás, -temperálás szabályait. A nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat) készítését.	Teljesen önállóan	Együttműködni kell lennie, mert a higiéniai és technológiai utasításokat be kell tartani	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.

2.	Cukrászati termékeket bevon, díszít, szeletel, adagol, tálal. Különböző díszítési technikákat alkalmaz, egyszerű díszítési és befejező műveleteket végez.	Ismeri az egyszerű díszítési műveletek (bevonás, szórás, burkolás, fecskendezés, felrakás, formázás) alkalmazását. Ismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek, a nemzetközi cukrászati termékek és a hidegcukrászati termékek befejező műveleteit, valamint a termékekhez tartozó szeletelés, adagolás, tálalás szabályait.	Teljesen önállóan		Új díszítési technikák keresése az interneten, fotók gyűjtése, feldolgozása
3.	Cukrászati díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.	Ismeri az alábbiakat: tortákról, díszmunkákról munkarajz készítése, virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok, marcipánfigurák, virágok, a karamellfőzés, karamellel történő díszítési technikák alkalmazását,	Teljesen önállóan		

		valamint az egyedi formájú torták készítését, a díszmunkák elvégzését és a tálalást.			
--	--	--	--	--	--

Cukrászati termékek befejezése, díszítése témakör tartalma:

Bevonatok készítése, alkalmazása (9 óra)

Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
 Baracklekvár-bevonat, zselé készítése
 Fondán melegítése, hígítása

Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása (27 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

A tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek

Sor-szám	módszer	A tanulói tevékenység szervezeti keretei			
		egyéni	páros	csoport	osztály
1.	magyarázat	X			
2.	megbeszélés		X	X	
3.	projektmódszer			X	

A tantárgy értékelésének módjai

A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Portfólió, munkanapló, projektfeladatok, megbeszélések, társak értékelése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés)	A 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről 60.§ (3) bekezdés szerinti értékeléssel
Az érdemjegy megállapításának módja	Szakmai program alapján. Érdemjeggyel történő értékelés, Kréta naplóba rögzítve. Duális képzés szakirányú ismeret tantárgyként jelenik meg a Krétában,

	amit a duális oktató rögzít és zár le félévkor és évvégén.
--	--

Az egybefüggő gyakorlat értékelése szövegesen történik az iskola által kiadott igazoló lapon.
Az egybefüggő gyakorlatot teljesítette/nem teljesítette.

Szakirányú ismeret tantárgy (duális képzőhely) - 11. évfolyam

Témakörök	A témakör feldolgozására szánt heti óraszám	Témakörök tartalma
Cukrászati alapanyagok és előkészítésük	2	Munkafolyamatok előkészítése
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	2	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése
Cukrászati termékek készítése	11,5	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása
		Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése
		Nemzetközi cukrászati termékek készítése
		Bonbonok készítése
		Hidegcukrászati termékek készítése
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	2	Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása
		Bevonatok készítése, alkalmazása
		Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása
		Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése

Cukrászati alapanyagok és előkészítésük témakör (duális képzőhely) - 62 óra

(3/11. évfolyam heti óraszám: 2 óra – 62 óra)

A tantárgy tanításának fő célja: 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 tantárgyat 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.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Matematika, munkabiztonság és egészségvédelem

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.	Teljesen önállóan	Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi követelmények betartása	
2.	Kiszámítja a termékhez szükséges anyagmennyiséget, helyesen alkalmazza a mennyiségi egységeket.	Ismeri az anyaghányad-számítást különböző mennyiségek esetén, valamint a mennyiségi egységek átváltását.	Teljesen önállóan		
3.	Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mérték- egységeket, a mértékegységek átváltását, a tárazás helyes alkalmazását és a mérés műveletét.	Teljesen önállóan		

4.	Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.	Teljesen önállóan		Receptet, mennyiségeket rögzít digitális eszközön
5.	A rendelések, előrejelzések alapján összeíti a napi anyagszükségletet.	Ismeri az összesített anyaghányadok alapján vételezendő anyagok listájának készítését.	Teljesen önállóan		
6.	Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a munkafolyamatok gyártási, gazdaságossági és ergonomiai szempontok alapján történő előkészítését, tervezését.	Teljesen önállóan		
7.	Észreveszi és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.	Ismeri az előkészítés higiéniai és minőségi követelményeit.	Teljesen önállóan		

A cukrászati alapanyagok és előkészítésük témakör tartalma:

Munkafolyamatok előkészítése (62 óra)

Munkanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján
Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonomiai szempontok alapján
Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása témakör (duális képzőhely) 62 óra (11. évfolyam heti 2 óra – évi 62 óra)

A tantárgy tanításának fő célja

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

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék előállítás gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester- vizsgával rendelkező személy.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Munkahelyi biztonság- és egészségvédelem, cukrászati termékek készítése.

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Ismerteti a cukrászati berendezések sütő, hőközlő, hűtő és fagyasztó funkcióit. Ápolja, letisztítja a berendezéseket	Ismeri sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működését és tisztítási utasításait.	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, elővigyázatosság a fokozott balesetveszély felismerése.	
2.	Ismerteti a cukrászati gépek, készülékek (aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek) és kisebb készülékek működését. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	Ismeri az aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek és kisebb készülékek működését, valamint a tisztítási utasításokat.	Teljesen önállóan		
3.	Előkészíti a berendezéseket, gépeket.	Ismeri a berendezések, gépek összeállítási, és üzembe helyezési utasításait.	Teljesen önállóan		

4.	A berendezéseket, gépeket és készülékeket a biztonsági előírásoknak megfelelően kezeli, és a technológiának megfelelően programozza.	Ismeri a berendezések, gépek biztonsági előírásait, valamint a programozás paramétereit.	Teljesen önállóan		A berendezések, gépek, kisebb készülékek technológiai paraméterek alapján történő programozása
5.	Felismeri és jelenti a berendezések és gépek hibáit.	Felismeri a berendezések és gépek hibalehetőségei	Teljesen önállóan		A kijelző panel hibajelzéseinek ismerete

A Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása témakör tartalama:

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

**Cukrászati termékek készítése témakör (duális képzőhely) 356,5 óra
 (11. évfolyamon heti 11,5 óra – évi: 356,5 óra)**

A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek készítése tantárgy 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 tantárgyat 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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: -

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Töltelékeket, krémeket készít (uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes és hagyományos cukrászati készítményekhez). Gyümölcsöket, zöldségeket tartósít.	Ismeri a gyümölcsöltelések, gyümölcsök és zöldségektartósítási folyamatát. Ismeri az olajos magvakból készült töltelékek, túrótöltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncs-töltelék és tejszínrémek készítését.	Teljesen önállóan		Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése az interneten.
2.	Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, majd egyenletes nagyságban éstömegben feldolgozza őket. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket állít elő, sütési műveleteket végez.	Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, omlós élesztős tészta, vajas tészta, omlós tészta, nehéz felvert készítését és a tészták felhasználásával készült töltött és töltetlen uzsonnasütemények előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat.	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	

3.	Sós teasüteményekhez tésztákat készít, egyenletes nagyságban és tömegbenfeldolgoz, töltött és töltetlen sós teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez.	Ismeri a vajás tészta, a forrázott tészta és a sós omlós tészta készítését. Ismeri a vajás tésztából készült töltött és töltetlen sós teasütemények, a forrázott tésztából készült, töltött sós teasütemények, a sós omlós tésztából készült, valamint atöltött és töltetlensós teasütemények előállítását. Ismeri atermékekhez tartozó sütési hőfokokat és sütési módokat.	Teljesen önállóan		
4.	Krémlapokat, tésztahüvelyeket előkészít, kisüt, majd ezekből krémes termékeket készít.	Ismeri a vajás tésztából készült krémes és tejszínes sütemények valamint a forrázott tésztából készültkrémes és tejszínessütemények készítését.	Teljesen önállóan		
5.	Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez. Gyors érlelésű mézeskalácstésztát és egyéb mézes termékeket készít	Ismeri az omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények készítését. Ismeri a gyorsérlelésű mézeskalács-tészta gyúrását, feldolgozását, sütését.	Teljesen önállóan		

6.	Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, tejszínes tortákat, szeleteket, tekerceket, minyonokat, omlós desszerteket állít elő. A termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, sütési és töltésiműveleteket végez	Ismeri az alábbiak előállítását: könnyű és nehéz felverték, hagyományos alaptorták (dobos-, Esterházy-, trüffel-, Sacher- puncs- és formában sült gyümölcstorta), hagyományos tejszínes torták (oroszkrém, Fekete-erdő, tejszínes túrótorta, tejszínes joghurt-torta), különleges ízesítésű üzleti specialitások, szeletek, (szögletes alakban töltött szeletek, nyomózsákkal alakított kardinálisszelet, Somlói galuska) tekercek, minyonok (vágottszúrt és tésztahüvelyből 1-1 alaptermék) és omlós tésztából készült desszertek.	Teljesen önállóan		
----	---	--	-------------------	--	--

7.	Nemzetközi cukrászati trendeknek megfelelő termékeket készít. Megtervezi a félkész termékek készítési sorrendjét. Elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és megtölti a desszerteket, tortákat, mini-desszerteket, pohárdesszerteket.	Ismeri a félkész termékek készítésisorrendjét. Ismeri azalábbiak készítését: francia felvert(dacquoise, genoise,marcipános csokoládé-, jokondefelvert) torták, francia omlós tészták, forrázott tészták, zselés betétek, roppanós rétegek, krémek, (ganache, mousse, cremeux, francia és olasz vajkrém). Ismeri a vágott, formában dermesztett, mono-desszertek, tartlettek, francia forrázott tésztából készült desszertek készítését. Nemzetközi trend szerint készült torták, minidesszertek, macaronok, pohárdesszertek ismerete.	Teljesen önállóan		
8.	Bonbonokat készít, s a termékhez csokoládét temperál, bonbontöltelékét készít, csokoládéhüvelyes, és mártottbonbonokat készít.	Ismeri a csokoládétemperálást. A csokoládébonbonok, akrémbonbonok, a gril-lázbbonbonok, a nugátbonbonok, a gyümölcsbonbonok készítését.	Teljesen önállóan		

9.	Hidegcukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.	Ismeri a fagyalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a különböző fagyaltkeverékek készítését a megadott műveletek elvégzésével, és a keverék fagyasztásának módját. Ismeri a parfé-készítést fagyalt és tejszín hab keverékéből, illetve tejszín-fagyaltokból, illetve a semifreddo készítését.	Teljesen önállóan	
----	---	--	-------------------	--

A Cukrászati termékek készítése témakörök tartalma:

Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása (15,5 óra)

Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrétek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése
Tejszínrémek készítése, ízesítése
Puncstöltelék készítése

Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése (47 óra)

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

Nemzetközi cukrászati termékek készítése (139 óra)

Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása
Tészták készítése:
– Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládé felvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése

- Omlós tészták készítése: sablee-teszták, 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
- Vajkrémelek 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

Bonbonok készítése (62 óra)

Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Csokoládé temperálása

Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillásbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése

Hidegcukrászati termékek készítése (62 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

Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás (31 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

Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy (duális képzőhely) 62 óra

(11. évfolyam heti óraszám: 2 óra – évi 62 óra)

A tantárgy 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 tantárgyat 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.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Cukrászati termékkészítés.

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális-kompetenciák
1.	Bevonatokat készít, és/vagy a hozzávalókat alkalmassá teszi a cukrászati termékek bevonására.	Ismeri a baracklekvár bevonat, a zselékészítés módszereit, a fondán melegítés és -hígítás szabályait, a csokoládémelegítés, -hígítás, -temperálás szabályait. A nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat) készítését.	Teljesen önállóan	Együttműködni kell lennie, mert a higiéniai és technológiai utasításokat be kell tartani	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.

2.	Cukrászati termékeket bevon, díszít, szeletel, adagol, tálal. Különböző díszítési technikákat alkalmaz, egyszerű díszítési és befejező műveleteket végez.	Ismeri az egyszerű díszítési műveletek (bevonás, szórás, burkolás, fecskendezés, felrakás, formázás) alkalmazását. Ismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek, a nemzetközi cukrászati termékek és a hidegcukrászati termékek befejező műveleteit, valamint a termékekhez tartozó szeletelés, adagolás, tálalás szabályait.	Teljesen önállóan		Új díszítési technikák keresése az interneten, fotók gyűjtése, feldolgozása
3.	Cukrászati díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.	Ismeri az alábbiakat: tortákról, díszmunkákról munkarajz készítése, virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok, marcipánfigurák, virágok, a karamellfőzés, karamellel történő díszítési technikák alkalmazását,	Teljesen önállóan		

		valamint az egyedi formájú torták készítését, a díszmunkák elvégzését és a tálalást.			
--	--	--	--	--	--

Cukrászati termékek befejezése, díszítése témakör tartalma:

Bevonatok készítése, alkalmazása (18 óra)

Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása
Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat készítése

Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása (18 óra)

Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat alkalmazása
Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikros szivacspiskóták készítése
Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után
Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése
Cukrászati termékek tálalása

Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése (26 óra)

Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével
Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése
Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása
Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján
Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fűjása
Ünnepi, egyedi formájú torták készítése
Díszmunkák tálalása

A tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek

Sor-szám	módszer	A tanulói tevékenység szervezeti keretei			
		egyéni	páros	csoport	osztály
4.	magyarázat	X			
5.	megbeszélés		X	X	
6.	projektmódszer			X	

A tantárgy értékelésének módjai

A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Portfólió, munkanapló, projektfeladatok, megbeszélések, társak értékelése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés)	A 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről 60.§ (3) bekezdés szerinti értékeléssel
Az érdemjegy megállapításának módja	Szakmai program alapján. Érdemjeggyel történő értékelés, Kréta naplóba rögzítve. Duális képzés szakirányú ismeret tantárgyként jelenik meg a Krétában, amit a duális oktató rögzít és zár le félévkor és évvégén.

III. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

A képzés kezdetekor hatályos Képzési és Kimeneti Követelmény alapján.