



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

FELNÖTTEK SZAKMAI OKTATÁSA

ÁGAZATI ALAPOKTATÁS ÉS SZAK- IRÁNYÚ OKTATÁS KÉPZÉSI PROGRAMJAI

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT

C u k r á s z

A képzés időtartama: 1 év

KKK hatályos v3: 2023.11.21.

23. TURIZMUS-VENDEGLÁTÁS ágazat → 4 1013 23 01 Cukrász felnőttek szakmai oktatása

Tantárgy	Témakör	KSZ/11	KSZ/12	A képzés összes óraszama	
Ágazati alapoktatás turizmus vendéglátás	Munkavállalói ismeretek	6		6	180
	A munka világa	6		6	
	Cukrászati termelés alapjai	108		108	
	Ételkészítési termelés alapjai	36			
	Vendégtéri értékesítés alapjai	36		36	
	Turisztikai tevékenység alapjai	18		18	
	Munkavállalói idegen nyelv	6		6	
Cukrász szakirányú ismeret	Cukrász szakmai ismeretek I.	180	0	180	650
	Gazdasági ismeretek I.	36	0	36	
	Cukrász szakmai ismeretek II.	0	341	341	
	Gazdasági ismeretek II.	0	62	62	
	Szakmai idegen nyelv		31	31	
Ágazati alapoktatás		216		216	216
Szakirányú oktatás		216	434	650	650
Óraszám összesen		432	434	866	830
Egybefüggő szakmai gyakorlat		80		80	80
		512	434	946	910

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 részsakmák megnevezése:	Cukrászsegéd
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	KSZ/11. évfolyam után 80 óra
10.	Kompetenciaelvárás:	Kézügyesség, 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

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 kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak
- Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök
- Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány
- Újrahasznosítható, valamint természetben lebomló eszközök

4. Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírása

A turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás során a képzésben résztvevő betekintést nyer a cukrász, szakács, vendégtéri és turisztikai szakmák tevékenységébe. Megkülönbözteti, felhasználás előtt alkalmassá teszi, előkészíti a termékkészítéshez a nyersanyagokat, ügyel a minőségükre. Kiválasztja a munkafolyamatokhoz szükséges eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket. A cukrászati termékkészítés során, tésztákat gyúr, kever, habot ver, kinyújtja, darabolja, kikeni, nyomózsákkal alakítja, megsüti, betölti, díszíti a termékeket. Az ételkészítés során, főz, párol, pirít, grillez, süt zárt térben és bő zsiradékban, kialakítja a termékek ízét, állagát, megjelenését. A vendégtérben éttermi alapterítést végez, a vendég előtt 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 felhasznál.

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, munkavégzéskor 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 munkügyi 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. Pontos, 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, energiafogyasztásukról, környezeti hatásukról. 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 elvek 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 végez a 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 nyers-anyagromlás 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 végez 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 tészta, felvert 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, ízesítő anyagok 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:	36 óra	16,6%
2.	Tanműhelyi foglalkozás:	180 óra	83,4 %
3.	A foglalkozások összes óraszám:	216 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		6	6
2.	Munka világa		6	6
3.	Cukrászati termelés alapjai	108		108
4.	Ételkészítési termelés alapjai	36		36
5.	Vendégtéri értékesítés alapjai	36		36
6.	Turisztikai tevékenység alapjai		18	18
7.	Munkavállalói idegen nyelv		6	6
A tanulási területek összes óraszám:				216

II. ÁGAZATI ALAPOKTATÁS

A tanulási területek részletes szakmai tartalma

Munkavállalói ismeretek

6 óra

Tanításának fő célja

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

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	Önismerete 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 módszereit	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat	Teljesen önállóan	Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére	Internetes álláskereső portálokon információkat keres, rendszerez

Témakörök

Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete.

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

Munkajogi alapismeretek

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

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

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

Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai.

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő.

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei.

A munkaszerződés módosítása.

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése.

Munkaidő és pihenőidő.

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum).

Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel. Az álláskeresői ellátások fajtái.

Álláskeresői számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazási költség-támogatások).

Szolgáltatások álláskeresőknél (munkaerő-közvetítés, tanácsadás).

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES).

A munka világa

6 óra

Tanításának fő célja

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

Keretében a képzésben résztvevők elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvétel és kommunikáció szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait.

További célja, hogy a képzésben résztvevők olyan munkavédelmi, balesetvédelmi ismeretek birtokába jussanak, amelyeket a hétköznapi életben is hasznosítani tudnak.

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 munkaszerződés tartalmát.	A munkaszerződés formai és tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására. Munkája során információcserét és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő.	Hatékonyan tudja álláskereséshez és munkaszerződés- minták felkutatásához használni az internetes böngészőket és állásskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek 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	Udvarias és előzékeny. Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	
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	Instrukció alapján részben önállóan		

		követelménye- ket.			
--	--	-----------------------	--	--	--

Témakörei

Alapvető szakmai elvárások

Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

Kommunikáció és vendégkapcsolatok

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

Munkabiztonság és egészségvédelem

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

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek 198 óra

Tanításának fő célja

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tanulási területével összhangban a képzésben résztvevők olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.

Az alapképzésben a képzésben résztvevő 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 képzésben résztvevők a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

Az oktatásának célja, hogy a képzésben résztvevők 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 hotel-programok, foglalási és nyilvántartási rendszerek alapelveivel.

További cél a képzésben résztvevők digitális kompetenciáinak fejlesztése annak érdekében, hogy meglévő ismereteiket a leghatékonyabban tudják alkalmazni a vendéglátó egység marketing-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

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 gépei- nek 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 vendégtérteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szerviztérteret 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.	Szárított 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. Mérési műveletek. Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása. Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		
8.	Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező) véggez.	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 Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfej-	Instrukció alapján részben önállóan		Prezentációs program használata

		lesztési 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 táblázatok és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alap- ismeretek, 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 szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten 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		Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.

Témakörök

A cukrászati termelés alapjai (108 óra)

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

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

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alapműveletek gyakorlása:

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

Az ételkészítés alapjai (36 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 alapműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

A vendégtéri értékesítés alapjai (36 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 alapműveletei

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

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai (18 óra)

A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a képzésben résztvevő megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a képzésben résztvevő 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 végecéll, hogy a képzésben résztvevő 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 képzésben résztvevő 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, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)

A POS-terminál használatának alapjai

Az éttermi szoftverek használatának alapjai

Digitális tananyagtartalmak alkalmazása

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük

Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, 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

Munkavállalói idegen nyelv (6 óra)

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

Az oktatása során alkalmazott módszerek

Sor-szám	módszer	A 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

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, fegyelmettség, 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, árrendelést, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ. Szakszerűen használja a cukrászati munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket. Betartja a munkavédelmi, a környezetvédelmi, higiéniai, étel-miszer-biztonsági előírásokat. Csapatmunkában dolgozik és együttműködik a szakmai munkában résztvevőkkel. Folyamatosan képi 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 munkaasztalok
- Főzőberendezések,
- Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések
- Bonbonformák
- Asztali gyúró, keverő, habverő, gép
- Fagylaltgépek
- Botmixer
- Aprító gép
- Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések
- Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges)
- Sütő, és kelesztő berendezések
- Léghőszabályozó
- 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 különbözőtechnológiákra.	Törekszik a folyamatos anyagiismereti tudásfejlesztésére a minél jobb ízű minőségi termékek elérésére.	Felelősséggel, minden felhasználási szempontot figyelembe véve választja ki azanyagokat.

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 leghatékonyabb 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, krémet készít, gyümölcsöket, zöldségeket tartósít, uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes termékekhez éshagyományos cukrászati termékekhez.	Ismeri a gyümölcs-töltelékek, olajos magvakból készülttöltelékek, túró-töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncstöltelék tejszínkrémek-készítésének technológiáit, valamint a gyümölcs és zöldségtartósítás módszereit.	Törekszik a legjobb alapanyagok kiválasztására, változtatási-ésítésre, egyhangúság elkerülésére, új ízek, technológiák kipróbálására.	Önállóan végzi a töltelék-készítés műveletét.

6.	Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket készít a tészták felhasználásával.	Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, az omlós élesztős, vajjas 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 vajjas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítését, a tésztákból készült töltött és töltetlen teasüteményeket, azok előállítását és elkészítési technológiáit.	Törekszik a legjobb minőségű tésztakészítésre, az igényesség tükröződik munkáján. Törekszik a technológiai fortélyok, az apró szakmai fogások elsajátítására. Precíz, odafigyel a tészta egyenletes alakítására, töltésre, kikészítésre.	
8.	Krémes termékekhez tésztákat, krémlapokat, tésztahüvelyeket készít, töltési műveletek végéig, krémes termékeket állít elő.	Ismeri a krémes termékek készítését, a termékekhez tartozó tésztakészítést, feldolgozását, sütését, a krémes termékek előállításának technológiáját.	Törekszik egy tészta típuson belül változatos szortimentek előállítására. Kreatív a díszítő anyagok változatos alkalmazásában, új megoldásokat kezdeményez, figyel az ízek harmóniájára.	
9.	Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz, egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket állít elő.	Ismeri az omlós-, felvert-, hengerelt- és egyéb tészták előállítását. Töltetlen és töltött édes teasütemények készítését.		
10.	Gyors érlelésű mézeskalács tésztából félkész és késztermékeket készít.	Ismeri a gyors érlelésű mézeskalács tészta 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, tésztalátításra, pihentetésre vonatkozó technológiai előírásokat.

11.	Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, szeleteket, tekerceket, minyonokat, omlós desszerteket készít. A termékekhez tésztákat készít, feldolgozza azokat, töltési és sütésiműveletet végez.	Ismeri a könnyű ésnehéz felverték, készítését. Ismeri ahagyományos alaptorták (Dobos-, Esterházy-Trüffel-,Sacher-Puncs-, formában sült gyümölcstorta) és a hagyományos tejszínes torták (Oroszkrém-, Fekete erdei-, tejszínes túró-, tejszínes joghurt torta) készítését. Ismerikülönleges ízesítésű üzleti specialitások, a szeletek készítését, a tekercek, a minyon alap termékeknek, 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 franciairányzatú cukrászati termékeket, tortákat, desszerteket, aprósüteményeket készít, megtervezi a félkész termékek előállítási sorrendjét, elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és töltésiműveleteket 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 tartlettek, a francia forrázott tésztából készült desszertek készítését. Nemzetközi trend szerint készült torták, mini desszertek macaronok, pohár-desszertek készítésének technológiáját.	Törekszik a harmonikus, fantáziadús, ízléses, letisztult kikészítés alkalmazására.	Betartja a nemzetközi cukrászati termékeknyersanyagainak minőségi követelményeit, a termék készítés technológiai előírásait.
-----	---	---	--	--

13.	Hideg cukrászatiké-szítményeket, fagyaltot, parfét készít.	Ismeri a fagyalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a fagyalt keverékek fajtáit, készítési műveleteit, a keverékek fagyasztási, díszítési, tárolási szabályait. Ismeri a parfé készítés módszereit (fagyalt és tejszínhab keverékekből, tejszínes fagyaltokból, Semifreddo készítésének technológiáját).	Törekszik a természetes anyagok alkalmazására, az új ízek kialakítására.	Betartja a fagyalt-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, grilázsbonbonok, 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 alkalmazmassá 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 fűjt 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 cukrászat 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 díszekké-szítésére, 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 díszítések tervez.	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 fújástechnológiáját, Ismeri az ünnepi, egyedi formájú torták készítésének technológiáját.	Törekszik különlegestechnikák elsajátításra. Tisztán, precízen dolgozik, figyel a harmóniára és a letisztult megjelenésre.	Fejleszti szépérzékét internet és szakkönyvek segítségével gyűjtött információkkal.
18.	A cukrász anyagokat, tésztakészítő, sütemény készítő műveleteket idegen nyelven bemutatja.	Ismeri a cukrász termék-készítéshez szükséges anyagokat, műveleteket idegen nyelven.	Nyitott a szakmai idegen nyelvi tudásbővítésére, minél szélesebb körű szakmai szókincs használatára.	Idegen nyelvi ismereteit szakkönyvekből, világhálóról folyamatosan bővíti.

19.	Árugazdálkodási feladatokat végez. Árukészletet, az árumenyiségét, minőségét, raktározásirendet ellenőriz, megállapítja, megrendeli az áruszükségletet.	Ismeri a beérkezett áruellenőrzésének lépéseit(minőségi, mennyiségi,érték szerinti áruátvétel), az élelmiszer típusnak megfelelő szakosított raktározás követelményeit, a romlott áru kezelésénkszabályait Ismeri az árukészlet az árufelhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit. Ismeri azárurendelés szóbeli ésírásbeli lehetőségeit. Ismeri a raktár-gazdálkodási számítógépes programalkalmazását.	Munkája során szem előtt tartja a az áru tárolására, raktározására vonatkozó szabályokat, előírásokat, a szakosítást, a gazdaságosságot, azárubiztonságot.	Önállóan ellenőrzi, az árukészlet mennyiségét,minőségét, a minőségmegőrzésidejét, tárolási körülményeit. Munkahelyi vezetőjének útmutatása alapján állapítja meg a termelés áruszükségletét és amegrendelhető áru mennyiségét.
20.	Kiszámítja a cukrászatitermékek nyersanyagértékét és eladási árát. Elkészíti félkész és késztermék kalkulációit számítógépen.	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptekés a technológiai veszteségek figyelembevételével.Ismeri a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének kiszámítását. Ismeri acukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását. Ismeri a kalkulációs számítógépes programot.	Pontosan, precízenrögzít adatokat, ügyel a számításokmatematikai 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 számítás lépéseit, tisztában van a készletezéshez 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	195	30%
2.	Duális képzőhely vagy Iskolai tanműhely	455	70%
3.	A foglalkozások összes óraszám:	650	100 %
4.	+ Egybefüggő szakmai gyakorlat:	80 óra	---

8. Tanulási területek

	A tanulási terület megnevezése	Iskolai tanműhely/tanterem (óra)
1.	Cukrász szakmai ismeretek I.	180
2.	Gazdasági ismeretek I.	36
3.	Cukrász szakmai ismeretek II.	341
4.	Gazdasági ismeretek I.	62
5.	Szakmai idegen nyelv	31
A tanulási területek összes óraszám:		650

II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

CUKRÁSZ SZAKMAI ISMERETEK I.

180 óra

Tanításának fő célja

Az oktatásának célja, hogy a képzésben résztvevők megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását.

Tanulása során a képzésben résztvevők elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

Az 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 termékészítéshez 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, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mérése	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
8.	Töltelékeket, krémeket készít (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 tejszínrémek készítését.	Teljesen önállóan		Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése az interneten.
9.	Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, majd egyenletes nagyságban és tömegben feldolgozza őket. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket állít elő, sütési műveleteket végez.	Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, omlós élesztős 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	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	

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 töltött és töltetlen édes teasütemények készítését. Ismeri a gyors érlelésű mézeskalácstészta gyúrását, feldolgozását, sütését.	Teljesen önállóan		

13.	Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, tejszínes tortákat, szeleteket, tekercseket, 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 túró torta, tejszínes joghurt torta), különleges ízesítésű üzleti specialitások, szeletek, (szögletes alakban töltött szeletek, nyomózsákkal alakított kardinális szelet, Somlói galuska) tekercsek, minyonok (vágott szúrt 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-, jokondefelvert) 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, csokoládéhüvelyes, és mártott bonbonokat készít.	Ismeri a csokoládé temperálást. A csokoládébonbonok, a krémbonbonok, a grillezésbonbonok, a nugátbonbonok, a gyümölcsbonbonok készítését.	Teljesen önállóan		

16.	Hidegcukrászati készítményeket, fagylaltot, parfét készít.	Ismeri a fagylalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a különböző fagylaltkeverékek készítését a megadott műveletek elvégzésével, és a keverék fagyasztásának módját. Ismeri a parfé-készítést fagylalt és tejszín hab keverékéből, illetve tejszín-fagylaltokból, illetve a semifreddo készítését.	Teljesen önállóan		
-----	--	--	-------------------	--	--

Cukrász szakmai ismeretek I. – KSZ/11. évfolyam 180 óra

Témakörök	A témakör feldolgozására szánt óraszám	Témakörök tartalma
Cukrászati alapanyagok és előkészítésük	36	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	18	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése
Cukrászati termékek készítése	90	Krémes készítmények előállítás
		Édes teasütemények, mézesek készítése
		Tészták és sós teasütemények készítése
		Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöltségek tartósítása
		Tészták és uzsonnasütemények készítése
		Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése

Cukrászati termékek befejezése, díszítése	36	Bevonatok készítése, alkalmazása Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása
--	-----------	--

Cukrászati alapanyagok és előkészítésük témakör

36 óra

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

A Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása témakör tartalma 18

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

90 óra

Tészták és sós teasütemények készítése

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

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

Tejszínrémek készítése, ízesítése

Puncstöltelék készítése

Tészták és uzsonnasütemények készítése

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, sü-
tése vagy sütés utáni töltése, díszítése

Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, po-
zsonyi 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 feldolgo-
zása, töltése, sütése, szeletelése

Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajto-
gatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen
uzsonnasütemények készítése

Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése

Krémes készítmények előállítása

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

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

Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept sze-
rinti 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 gyümölcs torta készítése

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

Cukrászati termékek befejezése, díszítése témakör tartalma

36 óra

Bevonatok készítése, alkalmazása

Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Baracklekvár-bevonat, zselé készítése

Fondán melegítése, hígítása

Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása

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

GAZDASÁGI ISMERETEK I. 36 óra

Tanításának fő célja

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

Az 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 elkülönítését	Teljesen önállóan	Pontosság, megbízhatóság	Raktárkészlet adatainak ellenőrzése a raktár-gazdálkodási programon

		nek és elszállításiának szabályait, az árukészlet 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 kiszámítását.	Instrukció alapján részben önállóan		Cukrászati receptek árak, mennyiségek adatainak bevitelle, 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 önállóan		Nyitókészlet és zárókészlet adatainak bevitelle, számítások ellenőrzése

Témakörök	A témakör feldolgozására szánt óraszám	Témakörök tartalma
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	36	Anyaggazdálkodás
		Cukrászati termékek kalkulációja
		Elszámoltatás

Anyaggazdálkodás

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

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

Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben

Cukrászüzem és raktár leltározása

A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása

Megengedett anyagfelhasználás megállapítása

Leltáreredmény megállapítása

CUKRÁSZ SZAKMAI ISMERETEK II. – 341 óra

Tanításának fő célja.

Tanulása során a képzésben résztvevők elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

Az oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mérése	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 zöldségek tartósítási folyamatát. Ismeri az olajos magvakból készült töltelékek, túrótöltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncs-töltelék és tejszínikrémek készítését.	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése az interneten.
2.	Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, majd egyenletes nagyságban és tömegben 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		
3.	Sós teasüteményekhez tésztákat készít, egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz, töltött és töltetlen sós teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez.	Ismeri a vajas tészta, a forrázott tészta és a sós omlós tészta készítését. Ismeri a vajas tésztából készült töltött és töltetlen sós teasütemények, a forrázott tésztából készült,	Teljesen önállóan		

		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 vajás 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 töltött és töltetlen édes teasütemények készítését. Ismeri a gyors érlelésű mézeskalácstészta gyúrását, feldolgozását, sütését.	Teljesen önállóan		

6.	Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, tejszínes tortákat, szeleteket, tekercseket, 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 túró torta, tejszínes joghurt torta), különleges ízesítésű üzleti specialitások, szeletek, (szögletes alakban töltött szeletek, nyomózsákkal alakított kardinális szelet, Somlói galuska) tekercsek, minyonok (vágott szúrt 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-, jokondefelvert) 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, csokoládéhüvelyes, és mártott bonbonokat készít.	Ismeri a csokoládé temperálást. A csokoládébonbonok, a krém-bonbonok, a grilázsbonbonok, a nugátbonbonok, a gyümölcsbonbonok készítését.	Teljesen önállóan		

9.	Hidegcukrászati készítményeket, fagylaltot, parfét készít.	Ismeri a fagylalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a különböző fagylaltkeverékek készítését a megadott műveletek elvégzésével, és a keverék fagyasztásának módját. Ismeri a parfé-készítést fagylalt és tejszín hab keverékéből, illetve tejszín-fagylaltokból, illetve a semifreddo készítését.	Teljesen önállóan		
----	--	--	-------------------	--	--

Cukrász szakmai ismeretek II. – KSZ/12. évfolyam

Témakörök	A témakör feldolgozására szánt óraszám	Témakörök tartalma
Cukrászati termékek készítése	264	Nemzetközi cukrászati termékek készítése
		Bonbonok készítése
		Hidegcukrászati termékek készítés
		Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése
		Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	77	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése

Cukrászati termékek készítése témakör

264 óra

Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése

Torták, szeletek, tekercsek, 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 túrórtorta és tejszínes joghurttorta készítése

Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával

Szeletek, tejszínes szeletek készítése

– Torták töltése szögletes alakban

– Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése

– Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése

Felvert lapokból készült tekercsek készítése

Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési

mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.

Omlós tésztából készült desszertek készítése

Nemzetközi cukrászati termékek készítése

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, nyomózsákkal 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

Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Csokoládé temperálása

Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése

Hidegcukrászati termékek készítése

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

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

Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése (77 óra)

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

GAZDASÁGI ISMERETEK II. - 62 óra

Tanításának fő célja

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

Az 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 elkülönítését	Teljesen önállóan	Pontosság, megbízhatóság	Raktárkészlet adatainak ellenőrzése a raktár-gazdálkodási programon

		nek és elszállítási szabályait, az árukészlet az áru-felhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az árurendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit.			
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 árak, mennyiségek adatainak bevitelle, 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 bevitele, számítások ellenőrzése

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás témakör

62 óra

Anyaggazdálkodás

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

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

SZAKMAI IDEGEN NYELV

Tanításának célja

A vendéglátásban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása. Különböző ételkészítési, cukrászati technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása. A vendéglátás termelésében, értékesítésében jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése.

Témakörök

Szakmai kifejezések

Gasztronómia nyersanyagai.

Cukrászkészítmények megnevezései.

Ételek megnevezései.

Italok megnevezései.

Vendéglátóipari egységek és helyiségek.

Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései.

Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.

Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.

Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.

Szakmai technológiák

Cukrászati technológiák.

Ételkészítési technológiák.

Italok készítése, felszolgálás folyamatai.

Az oktatása során alkalmazott módszerek

Sor-szám	módszer	A tevékenység szervezeti keretei			
		egyéni	páros	csoport	osztály
1.	magyarázat	X			
2.	megbeszélés		X	X	
3.	projektmódszer			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. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

A képzés kezdetekor hatályos Képzési és Kimeneti Követelmény alapján.