

# VÁCI SZC PETZELT JÓZSEF TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA



OM KÓD: 203065 / 012

2000 SZENTENDRE, RÓMAI SÁNC KÖZ 1

## CUKRÁSZ KÉPZÉSI PROGRAM

2024/2025

# **Képzési program**

## **Szakma: Cukrász**

**A szakma képzési és kimeneti követelményeinek (KKK) elérhetősége:**

<https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu>

Hivatkozva: 2024.09.01.

## **Tartalom**

|        |                                                                                                   |    |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1.     | A szakma alapadatai.....                                                                          | 3  |
| 1.1    | A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei.....                                            | 3  |
| 1.2.   | A képzés célja:.....                                                                              | 3  |
| 1.3.   | A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása .....     | 4  |
| 1.4.   | Értékelés szempontjai.....                                                                        | 4  |
| 2.     | Szakirányú oktatás kompetenciái.....                                                              | 5  |
| 3.     | Szakma szükséges feltételei .....                                                                 | 15 |
| 3.1.   | Szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek.....                              | 15 |
| 4.     | A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámát évfolyamonként.....             | 17 |
| 4.1.   | Óraterv nappali képzésben .....                                                                   | 19 |
| 4.2.   | Óraterv felnőtt képzésben .....                                                                   | 20 |
| 5.     | A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA .....                                             | 21 |
| 5.1.   | Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület 46,5 óra.....                             | 21 |
| 5.2.   | Előkészítés tantárgy 154,5 óra .....                                                              | 26 |
| 5.2.1. | A feladatok és projektek leírása .....                                                            | 30 |
| 5.3.   | Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 134 óra.....             | 31 |
| 5.4.   | Cukrászati termékek készítése tantárgy 1198 óra.....                                              | 34 |
| 5.5.   | Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy 154,5 óra.....                                 | 42 |
| 5.6.   | Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy 237 óra.....                               | 46 |
| 6.     | Szakmai vizsga minőségbiztosítására vonatkozó szabályok .....                                     | 49 |
|        | <a href="https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu">https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu</a> ..... | 49 |
| 6.1.   | A szakmai vizsga előkészítésének, megszervezésének, lebonyolításának helyi szabályozása .....     | 49 |
| 6.1.   | Szakmai vizsgára való felkészülés.....                                                            | 50 |

## **1. A szakma alapadatai**

**Az ágazat megnevezése:** Turizmus-vendéglátás

**A szakma megnevezése:** Cukrász

**A szakma azonosító száma:** 4 1013 23 01

**A szakma szakmairányai:** —

**A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:** 4

**A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:** 4

**Ágazati alapoktatás megnevezése:** Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

**Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:** Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra, Technikumi oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

### **1.1 A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei**

Iskolai előképzettség:

- Alapfokú iskolai végzettség
- Ágazati alapvizsga
- Kizárólag szakmai felkészítésben érettségi
- Igazolt szakmai gyakorlat

Alkalmassági követelmények

Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

### **1.2. A képzés célja:**

A képzés célja: olyan elméleti és gyakorlati tudással rendelkező cukrászok képzése, akik magabiztosan, önállóan, az aktuális trendeket követve tudnak dolgozni. A cukrászatban, cukrászüzemben, fagyraltozóban a termelési tevékenységeket végzi, valamint felelős a technológiai, higiéniai, munkavédelmi szabályok betartásáért. A szakképesítéssel rendelkező képes saját munkáját megszervezi, élelmiszer előállítás higiéniai alapkövetelményeinek betartásával korszerű táplálkozáshoz mindjobban igazodó cukrászati terméket készít, valamint cukrásztechnológiai alpműveleteket végez. Cukorkészítményeket előállít, bevonó anyagokat készít, és felhasznál. Cukrászati félkész- és késztermékeket és bevonóanyagot, uzsonnasüteményeket, kikészített süteményeket, fagyaltokat és bonbonokat készít. Alkalmi díszmunkákat a vendég kérésének megfelelően elvégzi. Megismerik a munkakör betöltéséhez szükséges feladatokat, az elvégzésükhöz nélkülözhetetlen szakmai ismereteket, készségeket, képességeket. A cukrász szaktudásának köszönhetően célja olyan cukrásztermékek létrehozása, amely megjelenésében, alapanyag-felhasználásban 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 szoftvert 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 képezi magát, figyelemmel követi a világhálón, a továbbképzéseken az új megoldásokat. Idegen nyelvű szakmai anyagokat olvas alapszinten, törekszik a nemzetközi trendek megismerésére.

A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség): alpfokú iskolai végzettség

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

A cukrász szaktudásának köszönhetően cukrászsüteményeket, fagylaltokat, 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 képezi magát, figyelemmel követi a világhálón, a továbbképzéseken az új megoldásokat. Idegen nyelvű szakmai anyagokat olvas alapszinten, törekszik a nemzetközi trendek megismerésére.

Azoknak a kreatív fiataloknak ajánljuk, akik szeretnek alkotni, mindemellett folyamatos fejlődésre és változatos munkára vágyanak. A jó cukrász egyénisége felismerhető az általa készített termékekben.

### 1.4. Értékelés szempontjai

Értékelés főbb szempontjai:

- Minden tanítási ciklusban, azaz félévben legalább három érdemjegynek kell szerepelnie.
- Az értékelés az érdemjegyek minősítése és súlyozása alapján történik, átlagolási számítással, amelytől indokolt esetben eltérhet (0,6 felett felfelé, alatta lefelé kerekítünk).
- A diákot osztályozó vizsgára kötelezik, ha húsz százalékot meghaladó hiányzása van, vagy ha legalább három érdemjegy hiányzik.

| Értékelés                                                            | Megjegyzés                              | 100 %                                                | 200%                                                                                               | 200%                                    |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Iskola elméleti tanulási területek                                   | Ágazati és szakmai ismeretek            | Röpdolgozat                                          | Témazáró Dolgozat                                                                                  | Projekt Feladat elméleti része          |
| Iskola gyakorlati tanulási területek                                 | Ágazati és szakmai ismeretek            | Házi dolgozat, gyakorlati feladat                    | Beszámoló, gyakorlati feladat                                                                      | Projektfeladat iskolai gyakorlati része |
| Duális partnernél töltött gyakorlat tanulási területeinek értékelése | Szakirányú ismeretek tárgyba integrálva | tanulási területeken történő gyakorlati megvalósítás | tanulási területek csoportosításánál – összevonásánál történő gyakorlati kivitelezés, megvalósítás | Projektfeladat gyakorlati része         |

## 2. Szakirányú oktatás kompetenciái

| Sorszám | Készségek, képességek                                                                                                                                                         | Ismeretek                                                                                                                                                                                                                             | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök                                                                                                                                  | Önállóság és felelősség mértéke                                                           |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| SZ.1    | Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat.                                                                                                               | Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagokat, azok tulajdonságait, azok változásait a különböző technológiákra.                                                                                                                | Törekszik a folyamatos anyagismereti tudás fejlesztésére a minél jobb ízű minőségi termékek elérésére.                                                             | Felelősséggel, minden felhasználási szempontot figyelembe véve választja ki az anyagokat. |
| SZ.2    | Kiszámítja a termékkészítéshez 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.                         |

|       |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                       |                                                                                                    |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SZ.3  | Megtervezi az összetett cukrászati termékkészítő munkafolyamatok előkészítését.                                                                                                   | Ismeri a gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján a munkafolyamatok előkészítésének tervezését. Összesített anyaghányadok alapján ismeri a vételezendő anyaglista készítésének módszerét.                                                 | Törekszik a leghatékonyabb munkaműveleti sorrend, munkafolyamat kiválasztására.                                                       |                                                                                                    |
| SZ.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. |
| SZ.5. | Töltelékeket, krémeket készít, gyümölcsöket, zöldségeket tartósít, uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes termékekhez és hagyományos cukrászati termékekhez.. | Ismeri a gyümölcs töltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, túró-töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncstöltelék tejszínrémek készítésének technológiáit, valamint a gyümölcs és zöldségtartósítás módszereit. | Törekszik a legjobb alapanyagok kiválasztására, változatos ízesítésre, egyhangúság elkerülésére, új ízek, technológiák kipróbálására. | Önállóan végzi a töltelékkészítés műveletét.                                                       |

|       |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SZ.6. | <p>Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket készít a tészták felhasználásával.</p> | <p>Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, az omlós élesztős, vajas tészta, omlós tészta nehéz felvert készítését, a tésztákból készíthető uzsonnasütemények előállítási technológiáját.</p> | <p>Törekszik a minőségi alapanyagok felhasználására, előtérbe helyezi az egészséges táplálkozást. Precízen végzi a tésztakészítést, formázás, darabolás, töltés műveleteit. 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. Törekszik egy tészta típuson belül a változatos szortimentek előállítására. Kreatív a díszítő anyagok változatos alkalmazásában, új</p> | <p>Felelősséget vállal a tésztakészítő módszerek fejlesztésére, az innovatív megoldások alkalmazására, követi a szakmai innovációkat. Odafigyel a termékek minőségére, a méret és töltési súly egyenletességére. Új megoldásokat kezdeményez a tésztakészítő módszerek fejlesztésére.</p> |
| SZ.7  | <p>Sós teasüteményekhez tésztákat készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen sós teasüteményeket állít elő.</p>                       | <p>Ismeri a vajastészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítését, a tésztákból készült töltött és töltetlen teasüteményeket, azok előállítását és elkészítési technológiáit.</p>                                   | <p>megoldásokat kezdeményez, figyel az ízek harmóniájára.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|       |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                  |                                                                                                |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SZ.8  | Krémes termékekhez tésztákat, krémlapokat, tésztahüvelyeket készít, töltési műveleteket végez, krémes termékeket állít elő.                | Ismeri a krémes termékek készítését, a termékhez tartozó tészta készítését, feldolgozását, sütését, a krémes termékek előállításának technológiáját. |                                                                                                                                  |                                                                                                |
| SZ.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.                            |                                                                                                                                  |                                                                                                |
| SZ.10 | Gyors érlelésű mézeskalácstésztából félkész és késztermékeket készít.                                                                      | Ismeri a gyors érlelésű mézeskalácstészta készítését feldolgozását, sütését és a díszítés különböző módszereit.                                      | Nyitott a régi hagyományok újra gondolására, a tradíció és a hagyomány ápolására. Szép esztétikus díszítést, motívumokat készít. | Betartja a tésztakészítésre, tésztalazításra, pihentetésre vonatkozó technológiai előírásokat. |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                         |                                                                                                                                                 |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SZ.11 | Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, szeleteket, tekercseket, minyonokat, omlós desszerteket készít. A termékekhez tésztákat készít, feldolgozza azokat, töltési és sütési műveletet végez.                                                                  | Ismeri a könnyű és nehéz felverték, készítését. Ismeri a hagyományos alap torták (Dobos-, Esterházy- Trüffel-, Sacher- Puncs-, formában sült gyümölcstorta) és a hagyományos tejszínes torták (Oroszkrém-, Fekete erdei-, tejszínes, túró-, tejszínes joghurt torta) készítését. Ismeri különleges ízesítésű üzleti specialitások, a szeletek készítését, a tekercsek, a minyon alap termékeinek, és az omlós tésztából készült desszertek előállításának technológiáját. | Figyelmet fordít a hagyományos cukrászati termékek minőségére, elkészítésére, esztétikus megjelenésére. | Fontosnak tartja cukrászati termékkészítési tradíciójának őrzését. Betartja a hagyományőrző cukrászati termékek receptúráját, készítési módját. |
| SZ.12 | Nemzetközi cukrászati trendet követve francia irányzatú cukrászati termékeket, tortákat, desszerteket, aprósüteményeket készít, megtervezi a félkész termékek előállítási sorrendjét, elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és töltési műveleteket végez. | Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri a francia felvert, (Dacquoise-, Genoise-, marcipános csokoládé – Jokonde felvert), a francia omlós tészták, a forrázott tészták, a zselés betétek, a roppanós rétegek, a krémek, (Ganache Mousse Cremeux, francia és olasz vajkrém) készítését. Ismeri a vágott,                                                                                                                                                   | Törekszik a harmonikus fantáziadús, ízléses, letisztult, kikészítés alkalmazására.                      | Betartja a nemzetközi cukrászati termékek nyersanyagainak minőségi követelményeit, a termék készítés technológiai előírásait.                   |

|       |                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                 |                                                                                                                                               |
|-------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                                                    | <p>formában dermesztett monodesszerteket, a tartlettek, a francia forrázott tésztából készült desszertek készítését.</p> <p>Nemzetközi trend szerint készült torták, mini desszertek macaronok, pohárdesszertek készítésének technológiáját.</p>                                                                              |                                                                                 |                                                                                                                                               |
| SZ.13 | <p>Hideg cukrászati készítményeket, fagylaltot, parfét készít.</p> | <p>Ismeri a fagylalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a fagylalt keverékek fajtáit, készítési műveleteit, a keverékek fagyasztási, díszítési, tárolási szabályait.</p> <p>Ismeri a parfé készítés módszereit (fagylalt és tejszínhab keverékéből, tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítésének technológiáját).</p> | <p>Törekszik a természetes anyagok alkalmazására, az új ízek kialakítására.</p> | <p>Betartja a fagylaltkészítés élelmiszer-biztonsági és technológiai szabályait, különösen figyel a fogyaszthatóság szem előtt tartására.</p> |

|       |                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                      |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SZ.14 | Bonbonokat, bonbon tölteléket készít, csokoládét temperál, csokoládé hüvelyes és mártott termékeket készít.  | Ismeri a csokoládé fajtákat, a temperálás módszereit. Ismeri a csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugát bonbonok, gyümölcsbonbonok készítésének technológiáját.                                                                                                                                  | Törekszik a harmonikus, változatos ízű, roppanós bonbonok készítésére az új díszítési technikák alkalmazására.                                                                                                                   | Betartja, a csokoládétemperálás szabályait, a töltelékkészítés, a bonbon készítés előírásait.                                                                                                        |
| SZ.15 | Cukrászati termékekhez bevonó anyagokat készít és/ vagy alkalmassá teszi a bevonó anyagokat a feldolgozásra. | Ismeri a baracklekvár-bevonat, a zselé készítés módszereit, a fondán melegítését és hígítását, a csokoládé hígítás és temperálás szabályait. Ismeri a nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújtt csokoládé bevonat) készítésének technológiáját. | Törekszik a minőségi anyagok és a saját készítésű bevonatok felhasználására.                                                                                                                                                     | Betartja a cukrászati termékek bevonásához alkalmazott bevonatok készítésére, alkalmazására vonatkozó előírásokat, technológiai paramétereket, figyelembe véve a nemzetközi cukrászati trendeket is. |
| SZ.16 | Cukrászati termékek egyszerű díszítési és befejező műveleteit végzi.                                         | Ismeri, az uzsonnasüteménye, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek a nemzetközi cukrászati termékek, a hidegcukrászati                                                                                                                                | Törekszik a termék ízéhez harmonizáló bevonat kiválasztására, a tiszta, egyenletes áthúzás, mártás, szórás, burkolás fecskendezés műveletének alkalmazására, a precíz kreatív ízben harmonizáló felrakásos díszek készítésére, a | Új technikákat keres az innovatív díszítésre és tálalásra. Tudatosan fejleszti esztétikai érzékét, figyeli a szakmai változásokat, trendeket, és követi azokat.                                      |

|       |                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                    |                                                                                     |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                                                                            | 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.                                                                                                                                                                                                                        | szeletelés adagolás egyenletességére. Figyelemmel kíséri a díszítési technikák fejlődését, nyitott az új megoldások alkalmazására. |                                                                                     |
| SZ.17 | Díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.                                        | Ismeri a munkarajz készítését (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 fújás technológiáját, Ismeri az ünnepi, egyedi formájú torták készítésének technológiáját. | Törekszik a különleges technikák elsajátításra. Tisztán, precízen dolgozik, figyel a harmóniára és a letisztult megjelenésre.      | Fejleszti szépérzékét internet és szakkönyvek segítségével gyűjtött információkkal. |
| SZ.18 | A cukrász anyagokat, tésztakészítő, sütemény készítő műveleteket idegen nyelven bemutatja. | Ismeri a cukrász termékkészítéshez szükséges anyagokat, műveleteket idegen nyelven.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Nyitott a szakmai idegen nyelvi tudás bővítésére, minél szélesebb körű szakmai szókincs használatára.                              | Idegen nyelvi ismereteit szakkönyvekből, világhálóról folyamatosan bővíti.          |

|       |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SZ.19 | <p>Árugazdálkodási feladatokat végez. Árukészletet, az áru mennyiségét, minőségét, raktározási rendet ellenőriz, megállapítja, megrendeli az áruszükségletet.</p> | <p>Ismeri a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit (minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel), az élelmiszertípusnak megfelelő szakosított raktározás követelményeit, a romlott áru kezelésének szabályait Ismeri az árukészlet az árufelhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit. Ismeri az árurendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit. Ismeri a raktárgazdálkodási számítógépes program alkalmazását.</p> | <p>Munkája során szem előtt tartja a az áru tárolására, raktározására vonatkozó szabályokat, előírásokat, a szakosítást, a gazdaságosságot az árubiztonságot.</p> | <p>Önállóan ellenőrzi, az árukészlet mennyiségét, minőségét, a minőségmegőrzés idejét, tárolási körülményeit. Munkahelyi vezetőjének útmutatása alapján állapítja meg a termelés áruszükségletét és a megrendelhető áru mennyiségét.</p> |
| SZ.20 | <p>Kiszámítja a cukrászati termékek nyersanyagértékét és eladási árát. Elkészíti félkész és késztermék kalkulációit számítógépen.</p>                             | <p>Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és a technológiai veszteségek figyelembevételével. Ismeri a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének kiszámítását.</p>                                                                                                                                                                                                                                     | <p>Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a számítások matematikai műveleteinek helyességére.</p>                                                              | <p>Munkahelyi vezetőjével együttműködve, részben önállóan készíti el a termékek kalkulációit.</p>                                                                                                                                        |

|       |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                                                                                                                                                                                           | Ismeri a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását. Ismeri a kalkulációs számítógépes programot.                          |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| SZ.21 | Ellenőrzi a nyitó és zárókészletet, leltározási feladatokat végez az üzlet készletértékének a megállapítása végett. A leltáreredmény megállapítását a készletnyilvántartó szoftver segítségével végzi el. | Ismeri a leltáreredmény megállapításnak módszereit, a számítás lépéseit, tisztában van a készletezéshez kapcsolódó alapfogalmakkal. | Pontosan, precízen rögzíti, a raktár, és a cukrászüzem készletének mennyiségét, elkötelezett a leltár valóságos adatokkal történő alátámasztására. | Munkahelyi vezetőjével együttműködve részben önállóan végzi el a leltározási feladatokat. Felelős a leltári adatok hiteles felvételéért, betartja a cukrászat leltározással kapcsolatos előírásait, felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet nyilvántartási rendszerben. |

### 3. Szakma szükséges feltételei

| A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek Funkció |                                       |                                                     | Végzettség                 | Szakképzettség                                                      | Szakirányú szakmai gyakorlat | Kamarai gyakorlati oktatói vizsga                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.                                                                          | Szakirányú oktatásért felelős személy | Szakképzési törvény, végrehajtási rendeletének 134§ | felsőfokú végzettség       |                                                                     | legalább 5 év                | szükséges, kivétel, ha van mestervizsga, szakirányú ismeret és betöltött 60. életév. |
| 2.                                                                          |                                       |                                                     | érettségi végzettség       | Turizmus-vendéglátás ágazatnak megfelelő szakképesítés, mesterlevél |                              |                                                                                      |
| 3.                                                                          |                                       |                                                     | Felsőfokú végzettség BA/MA |                                                                     |                              |                                                                                      |
| 4.                                                                          | Technikai dolgozó                     |                                                     | -                          | szakirányú szakmai gyakorlat                                        |                              |                                                                                      |

#### 3.1. Szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

|                          |                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Helyiségek               | Tanterem, Számítógép terem, Vendéglátó tanüzemek (tanterem, tankonyha, tancukrászda)<br>Adminisztrációs iroda<br>Tornaterem, Öltöző, mosdók                                             |
| Eszközök és berendezések | <b>Eszközjegyzék szakirányú oktatásra:</b><br>Cukrász kéziszerszámok, eszközök<br>Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák<br>Műanyag tálak, mérőedények<br>Szilikon formák, lapok |

|                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                             | Mérőberendezések<br>Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok<br>Főzőberendezések,<br>Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések<br>Bonbonformák<br>Asztali gyúró, keverő, habverő, gép<br>Fagylaltgépek<br>Botmixer<br>Aprító gép<br>Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések<br>Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges)<br>Sütő, és kelesztő berendezések<br>Légkondicionáló<br>Informatikai eszközök<br>Kombipároló |
| <b>A projektfeladatok teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések</b> | Megegyeznek az ágazati alapoktatáshoz és a szakirányú oktatáshoz szükséges eszközökkel.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Egyéb speciális feltételek</b>                                           | Munkaruházat:<br><b>Szakirányú oktatáshoz:</b> Cukrász kabát, cukrász nadrág, kötény, cukrász sapka vagy kendő                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

#### 4. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

| CUKRÁSZ                                                                                            | KOMPETENCIA TERÜLETEK                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Munkavállalói idegen nyelv</b>                                                                  |                                                                               |
| Az álláskeresés lépései, álláshirdetések                                                           | SZ9                                                                           |
| Önéletrajz és motivációs levél                                                                     |                                                                               |
| „Small talk” – általános társalgás                                                                 |                                                                               |
| Állásinterjú                                                                                       |                                                                               |
| <b>Szakmai idegen nyelv</b>                                                                        | SZ18                                                                          |
| <b>Előkészítés</b>                                                                                 |                                                                               |
| Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása | SZ1;SZ3;SZ4; SZ12; SZ14;SZ18                                                  |
| Munkafolyamatok előkészítése                                                                       |                                                                               |
| <b>Cukrászati berendezések – gépek ismerete, kezelése, programozása</b>                            |                                                                               |
| Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése                                              | SZ4;SZ18                                                                      |
| <b>Cukrászati termékek készítése</b>                                                               |                                                                               |
| Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása                                    | SZ1;SZ2;SZ3;SZ4;SZ5;<br>SZ6;SZ7;SZ8;SZ9;<br>SZ10;SZ11;SZ12;<br>SZ13;SZ14;SZ18 |
| Tészták és uzsonnasütemények készítése                                                             |                                                                               |
| Tészták és sós teasütemények készítése                                                             |                                                                               |
| Krémes készítmények előállítása                                                                    |                                                                               |
| Édes teasütemények, mézesek készítése                                                              |                                                                               |
| Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése                                             |                                                                               |
| Nemzetközi cukrászati termékek készítése                                                           |                                                                               |
| Bonbonok készítése                                                                                 |                                                                               |
| Hidegcukrászati termékek készítése                                                                 |                                                                               |
| Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása        |                                                                               |
| <b>Cukrászati termékek befejezése, díszítése</b>                                                   |                                                                               |
| Bevonatok készítése, alkalmazása                                                                   | SZ8; SZ14;SZ15;SZ16;<br>SZ17SZ18                                              |
| Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása                                                   |                                                                               |
| Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése                                                |                                                                               |

|                                                        |                            |
|--------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b> |                            |
| Anyaggazdálkodás                                       | SZ9; SZ10; SZ11; SZ13;SZ19 |
| Cukrászati termékek kalkulációja                       |                            |
| Elszámoltatás                                          |                            |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat                           |                            |

#### 4.1. Óraterv nappali képzésben

| Tantárgyak                                   | 9. évfolyam |                |         | 10. évfolyam |        | 11. évfolyam |     |        |
|----------------------------------------------|-------------|----------------|---------|--------------|--------|--------------|-----|--------|
|                                              | Iskola      |                | iskola  | Duális       | iskola | Duális       |     |        |
|                                              | I Félév     | II.Félév       | Elmélet |              | elm.   |              |     |        |
| Munkavállalói ismeretek                      | 0,5         | Ágazati vizsga |         |              |        |              | 9   |        |
| IKT a vendéglátásban                         | 2,5         |                |         |              |        |              | 45  |        |
| Munka Világa                                 | 1           |                |         |              |        |              | 18  |        |
| Szakmai idegen nyelv                         | 1           |                |         |              |        |              | 18  |        |
| Cukrászati termelés alapjai                  | 4           |                |         |              |        |              | 72  |        |
| Ételkészítés alapjai                         | 4           |                |         |              |        |              | 72  |        |
| Vendégtéri értékesítés alapjai               | 2           |                |         |              |        |              | 36  |        |
| Turisztikai és szálláshelyi tev. alapjai     | 1           |                |         |              |        |              | 18  |        |
| Munkavállalói idegen nyelv                   |             |                |         |              |        | 1,5          |     | 46,5   |
| Általános élelmiszer ismeret                 |             |                | 2       | 0,5          |        |              |     | 54     |
| Előkészítés                                  |             |                | 2       | 1            | 1      | 0,5          | 1   | 154,5  |
| Cukrászati ber.-gépek ism., kez.,<br>progr.  |             |                | 1       | 1            | 0,5    | 0,5          | 1,5 | 134    |
| Cukrászati termékek készítése                |             |                | 7       | 3            | 13     | 4            | 12  | 1198   |
| Cukrászati termékek befejezése,<br>díszítése |             |                | 2       | 1            | 1      | 0,5          | 1   | 154,5  |
| Anyaggazdálkodás-adm.- elsz.                 |             |                | 2       | 1,5          | 1,5    | 1,5          | 1,5 | 237    |
| Heti Szakmai óraszám                         | 16          |                | 16      | 8            | 17     | 8,5          | 17  | 2266,5 |
| Összes szakmai óraszám                       | 16          |                |         | 25           |        | 25,5         |     |        |
| Összes tanítási szakmás óra                  | 576         |                |         | 900          |        | 790,5        |     | 2266,5 |
| Összes tanítási duális óraszám               | 0           |                |         | 612          |        | 527          |     | 1139   |
| Összes óraszám oszloponként                  | 288         |                | 288     | 288          | 612    | 263,5        | 527 | 2266,5 |
| Tanítási hetek száma                         | 18          |                | 18      | 36           |        | 31           |     | 103    |
| ÁGAZATI / SZAKMAI OKTATÁS                    | 288         |                |         | 1978,5       |        |              |     | 2266,5 |

## 4.2. Óraterv felnőtt képzésben

| Tantárgyak                               | 11. évfolyam |         |        |         |       |
|------------------------------------------|--------------|---------|--------|---------|-------|
|                                          | Iskola       |         |        |         |       |
|                                          | Ágazat       | Otthoni | Szakma | Otthoni |       |
| Munkavállalói ismeretek                  | 1,5          |         |        |         | 12    |
| Munkavállalói idegen nyelv               | 1            |         | 1      |         | 39    |
| IKT a vendéglátásban                     | 2            | 0,5     |        |         | 20    |
| Munka Világa                             | 1,5          |         |        |         | 12    |
| Általános élelmiszer ismeret             | 1            |         |        |         | 8     |
| Szakmai idegen nyelv                     | 1            |         |        |         | 8     |
| Cukrászati termelés alapjai              | 2            | 0,5     |        |         | 20    |
| Ételkészítés alapjai                     | 2            | 0,5     |        |         | 20    |
| Vendégtéri értékesítés alapjai           | 2            | 1       |        |         | 24    |
| Turisztikai és szálláshelyi tev. alapjai | 2            | 1       |        |         | 24    |
| Előkészítés és élelmiszer feldolgozás    |              |         | 2      | 2,5     | 139,5 |
| Cukrászati ber.-gépek ism., kez.,<br>    |              |         |        |         |       |

A képzés kezdete a tárgyév augusztus 20. – követő első munkanap.

Képzés lezárása utolsó tanítási napja a következő naptári év május 20. -a.

## 5. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

### 5.1. Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület 46,5 óra

#### Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek                                                                                                                                                                 | Ismeretek                                                                                                                                                                     | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedés-módok, attitűdök                                                                                                                                                                            | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét. | Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket. | Teljesen önállóan               | Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen | Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani. |

|                                                                                                                                     |                                                                                                                                    |                   |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzt fogalmaz.                                                               | Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit                                                              | Teljesen önállóan | nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni. | Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot. |
| A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.         | Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven. | Teljesen önállóan |                                                                                                                                                                                                                                  | Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzt, figyelembe véve a formai szabályokat.                                                                     |
| Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével. | Ismeri az álláskeresés folyamatát.                                                                                                 | Teljesen önállóan |                                                                                                                                                                                                                                  | Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.           |
| Felkészül az állásinterjúra a                                                                                                       | Ismeri az állásinterjú                                                                                                             | Teljesen önállóan |                                                                                                                                                                                                                                  | A megpályázni kívánt állással                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                   |                   |  |                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--|---------------------------------------------------------|
| megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.                                                                                                        | menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik.                                                                     |                   |  | kapcsolatban képes az internetről információt szerezni. |
| Az állásinterjú, 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 szókinccsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek. | Teljesen önállóan |  |                                                         |
| Az állásinterjúhoz kapcsolódóan telefonbeszélgetést folytat, időpontot egyeztet, tényeket tisztáz.                                                                                                        | Tisztában van a telefonbeszélgetés szabályaival és általános nyelvi fordulataival                                                                                                                                 | Teljesen önállóan |  |                                                         |
| A munkaszerződések, munkaköri leírások szókinccsét munkájára vonatkozóan alapvetően megérti.                                                                                                              | Ismeri a munkaszerződés főbb elemeit, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezéseit. A munkaszerződések, munkaköri leírások szókinccsét értelmezni tudja.                                                               | Teljesen önállóan |  |                                                         |

#### A tanulási terület tartalmi elemei

| Témakör                                                                                                                                     | FELNŐTT | Iskolai | Duális Gyakorlat | Összesen  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|------------------|-----------|
| <b>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések:</b> A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókinccset | 5       | 11      | 0                | <b>11</b> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |    |   |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|---|-----------|
| idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.). Képesse 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, álláskereséssel 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).                                                                                                                                                                               |    |    |   |           |
| <b>Önéletrajz és motivációs levél:</b> A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képesse 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                                                                            | 19 | 20 | 0 | <b>20</b> |
| <b>Small talk” – általános társalgás:</b> 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. | 5  | 11 | 0 | <b>11</b> |
| <b>Állásinterjú:</b> 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 szókinccset, 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.                                                                                                                                                                                                                                                             | 10 | 20 | 0 | <b>20</b> |

**A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

| Tanulói tevékenység                             | Szervezési keret      | Eszközök                                   |
|-------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------|
| Olvasott szöveg önálló feldolgozása             | Egyéni                | Jogsabályok                                |
| Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | Osztály keret         | Állásinterjúk hanganyaga                   |
| Párbeszéd                                       | Páros munka           |                                            |
| Tesztfeladat megoldása                          | Csoport keret, Egyéni | Feladatlapok, számítógép, internet         |
| Önálló dokumentum létrehozása                   | Egyéni                | Önéletrajz sablon<br>Motivációs levélminta |
| Stb.                                            |                       |                                            |

**Személyi feltételek**

|                                                                                                        |                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Tárgyi feltételek**

|                             |                                                                   |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Helyiségek:                 | Tanterem                                                          |
| Eszközök és berendezések:   | Projektor, laptop vagy számítógép, internet, hangszóró            |
| Anyagok és felszerelések:   | Állásinterjúk hanganyaga, önéletrajz sablon. Munkaszerződés minta |
| Egyéb speciális feltételek: | -                                                                 |

**A tanulási eredmények értékelése**

|                                                                                                 |                              |                                                                                                   |                   |                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------|
| Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés): |                              | Felmérő feladatlap vagy szóban párbeszéd                                                          |                   |                                |
| A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):               |                              | Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.       |                   |                                |
| Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):                       |                              | Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.                                                        |                   |                                |
| Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):                    |                              | Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni. |                   |                                |
| Értékelés                                                                                       | Megjegyzés                   | 100 %                                                                                             | 200%              | 200%                           |
| Iskola elméleti tanulási területek                                                              | Ágazati és szakmai ismeretek | Röpdolgozat                                                                                       | Témazáró Dolgozat | Projekt Feladat elméleti része |

## Cukrász – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 5.2. Előkészítés tantárgy 154,5 óra

#### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek                                                                                                                 | Ismeretek                                                                                                                       | Önállóság és felelősség mértéke | Elvart viselkedés-módok, attitűdök                                      | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 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 | Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése |
| Kiszámítja a termékhez szükséges anyagmennyiséget, helyesen alkalmazza a mennyiségi egységeket.                                       | Ismeri az anyaghányad-számítást különböző mennyiségek esetén, valamint a mennyiségi egységek átváltását.                        | Teljesen önállóan               |                                                                         |                                                                                   |
| Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.                                                                                       | Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tározás helyes alkalmazását és a mérés műveletét. | Teljesen önállóan               |                                                                         |                                                                                   |
| Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.                                                                                         | Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.                     | Teljesen önállóan               |                                                                         | Receptet, mennyiségeket rögzít digitális eszközön                                 |
| A rendelések, előrejelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet.                                                               | Ismeri az összesített anyaghányadok alapján vételezendő anyagok listájának készítését.                                          | Teljesen önállóan               |                                                                         |                                                                                   |

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

## A tanulási terület tartalmi elemei

| Témakör                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | FELNŐTT | Iskolai | Duális | Összesen    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|--------|-------------|
| <b>Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása:</b><br>a) A munkafeladat megismerése b) Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre c) Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása d) Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján e) Anyagok mérése | 89,5    | 50      | 31     | <b>81</b>   |
| <b>Munkafolyamatok előkészítése:</b><br>a) Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján b) Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján c) Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján                                                                                                                                     | 50      | 42,5    | 31     | <b>73,5</b> |

## A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák

| Tanulói tevékenység                     | Szervezési keret  | Eszközök                                                                  |
|-----------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Tanári magyarázat                       | Egyéni, osztály   | Tankönyv, tanári bemutatók, vendéglátóipari eszközök, gépek, berendezések |
| Irányított feladatmegoldás              | Csoport, egyéni   | Vendéglátóipari eszközök, gépek, berendezések                             |
| Önálló feladatmegoldás, projekt feladat | Egyéni            |                                                                           |
| Tesztfeladat megoldása                  | Csoportos, Egyéni | Felmérő lapok, gyakorlati munka                                           |
| Stb.                                    |                   |                                                                           |

## Személyi feltételek

|                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Tárgyi feltételek

|                             |                                                                    |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Helyiségek:                 | Tankönyha                                                          |
| Eszközök és berendezések:   | Laptop, projektor, vendéglátóipari gépek, berendezések             |
| Anyagok és felszerelések:   | Alapanyagok és vendéglátóipari szerszámok                          |
| Egyéb speciális feltételek: | Munkaruházat, védőfelszerelés (csúszásmentes munkapő, sütőkesztyű) |

## A tanulási eredmények értékelése

|                                                                                                 |                                         |                                                                                                   |                                                                                                    |                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés): |                                         | Nincs                                                                                             |                                                                                                    |                                         |
| A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):               |                                         | Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.       |                                                                                                    |                                         |
| Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):                       |                                         | Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.                                                        |                                                                                                    |                                         |
| Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):                    |                                         | Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni. |                                                                                                    |                                         |
| Értékelés                                                                                       | Megjegyzés                              | 100 %                                                                                             | 200%                                                                                               | 200%                                    |
| Iskola elméleti tanulási területek                                                              | Ágazati és szakmai ismeretek            | Röpdolgozat                                                                                       | Témazáró Dolgozat                                                                                  | Projekt Feladat elméleti része          |
| Iskola gyakorlati tanulási területek                                                            | Ágazati és szakmai ismeretek            | Házi dolgozat, gyakorlati feladat                                                                 | Beszámoló, gyakorlati feladat                                                                      | Projektfeladat iskolai gyakorlati része |
| Duális partnernél töltött gyakorlat tanulási területeinek értékelése                            | Szakirányú ismeretek tárgyba integrálva | tanulási területeken történő gyakorlati megvalósítás                                              | tanulási területek csoportosításánál – összevonásánál történő gyakorlati kivitelezés, megvalósítás | Projektfeladat gyakorlati része         |

**Duális képzőhely értékelése : Szakirányú ismeretek tantárgy /1-5 érdemjegy/**

### 5.2.1. A feladatok és projektek leírása

| Megnevezés                                                          | Óraszám | Feladatok                                                                           | Anyagok        | Eszközök                                                 |
|---------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------|
| Anyaghányad és technológiai leírás értelmezése, a mérés jelentősége | 12      | A munkaanyag-szükséglet meghatározása és eszközlése, a váltások magabiztos kezelése | Élelmi anyagok | Tankonyha berendezései, eszközei és felszerelési tárgyai |
| Cukrászüzemi munkaszervezés                                         | 12      | Rendelések feldolgozása, a szükséges termelés biztosítása                           |                |                                                          |
| A cukrászsütemények minőségi kritériumai                            | 12      | A cukrászsütemények minőségét befolyásoló tényezők megismerése, ellenőrzése         |                |                                                          |
| stb.                                                                |         |                                                                                     |                |                                                          |

### 5.3. Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 134 óra

#### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek                                                                                                                                            | Ismeretek                                                                                                                     | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök                                              | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ismerteti a cukrászati berendezések sütő, hőközlő, hűtő és fagyasztó funkcióit. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.                                            | Ismeri a sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működését és tisztítási utasításait.                                   | Teljesen önállóan               | Együttműködő képesség, elővigyázatosság a fokozott balesetveszély felismerése. |                                                                                                |
| 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               |                                                                                |                                                                                                |
| Előkészíti a berendezéseket, gépeket.                                                                                                                            | Ismeri a berendezések, gépek összeállítási, és üzembehelyezési utasításait.                                                   | Teljesen önállóan               |                                                                                |                                                                                                |
| 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 |
| Felismeri és jelenti a berendezések és gépek hibáit.                                                                                                             | Felismeri a berendezések és gépek hibalehetőségei                                                                             | Teljesen önállóan               |                                                                                | A kijelzőpanel hibajelzéseinek ismerete                                                        |

## A tanulási terület tartalmi elemei

| Témakör                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Iskolai Elmélet | Iskolai Gyakorlat | Duális Gyak. | Összesen   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------|--------------|------------|
| <b>Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése:</b><br>a) Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek b) Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása c) Berendezések, gépek és készülékek előkészítése d) Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása e) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése | 46,5            | 80                | 54           | <b>134</b> |

## A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák

| Tanulói tevékenység                     | Szervezési keret  | Eszközök                                                                  |
|-----------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Tanári magyarázat                       | Egyéni, osztály   | Tankönyv, tanári bemutatók, vendéglátóipari eszközök, gépek, berendezések |
| Irányított feladatmegoldás              | Osztály, egyéni   | Vendéglátóipari eszközök, gépek, berendezések                             |
| Önálló feladatmegoldás, projekt feladat | Egyéni            |                                                                           |
| Tesztfeladat megoldása                  | Csoportos, Egyéni | Felmérő lapok, gyakorlati munka                                           |
| Stb.                                    |                   |                                                                           |

## Személyi feltételek

|                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Tárgyi feltételek

|                             |                                                                        |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Helyiségek:                 | Tankonyha                                                              |
| Eszközök és berendezések:   | Laptop, projektor, vendéglátóipari gépek, berendezések                 |
| Anyagok és felszerelések:   | Alapanyagok, vendéglátóipari szerszámok                                |
| Egyéb speciális feltételek: | Munkaruházat és védőfelszerelés (csúszásmentes munkacipő, sütőkesztyű) |

## A tanulási eredmények értékelése

|                                                                                                 |                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés): | Nincs                                                                                       |
| A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):               | Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel. |

|                                                                              |                                         |                                                                                                   |                                                                                                    |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):    |                                         | Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.                                                        |                                                                                                    |                                         |
| Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat): |                                         | Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni. |                                                                                                    |                                         |
| Értékelés                                                                    | Megjegyzés                              | 100 %                                                                                             | 200%                                                                                               | 200%                                    |
| Iskola elméleti tanulási területek                                           | Ágazati és szakmai ismeretek            | Röpdolgozat                                                                                       | Témazáró Dolgozat                                                                                  | Projekt Feladat elméleti része          |
| Iskola gyakorlati tanulási területek                                         | Ágazati és szakmai ismeretek            | Házi dolgozat, gyakorlati feladat                                                                 | Beszámoló, gyakorlati feladat                                                                      | Projektfeladat iskolai gyakorlati része |
| Duális partnernél töltött gyakorlat tanulási területeinek értékelése         | Szakirányú ismeretek tárgyba integrálva | tanulási területeken történő gyakorlati megvalósítás                                              | tanulási területek csoportosításánál – összevonásánál történő gyakorlati kivitelezés, megvalósítás | Projektfeladat gyakorlati része         |

**Duális képzőhely értékelése : Szakirányú ismeretek tantárgy /1-5 érdemjegy/A feladatok és projektek leírása**

| Megnevezés                      | Óraszám | Feladatok                                                                | Anyagok            | Eszközök |
|---------------------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------|
| <b>Munka- és balesetvédelem</b> | 6       | Vészhelyzet felismerése, kezelése, baleseti sérülések ellátása, kezelése | Egészségügyi doboz |          |
| <b>Cukrászüzem tervezése</b>    | 6       | Különböző cukrászüzemek megtervezése az előírások figyelembevételével    |                    |          |
| <b>stb.</b>                     |         |                                                                          |                    |          |

## 5.4. Cukrászati termékek készítése tantárgy 1198 óra

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek                                                                                                                                                      | Ismeretek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedés-módok, attitűdök                      | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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, puncsöltelék és tejszínikrémek készítését.                                                                                                                                | Teljesen önállóan               | Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása | Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten. |
| 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               |                                                         |                                                                                              |
| 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, 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               |                                                         |                                                                                              |

|                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                   |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--|--|
| Krémlapokat, tésztahüvelyeket előkészít, kisüt, majd ezekből krémes termékeket készít.                                                                                                                                               | Ismeri a vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények valamint a forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények készítését.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Teljesen önállóan |  |  |
| Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez. Gyors érlelésű mézeskalács-tésztát 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-tésztá gyúrását, feldolgozását, sütését.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Teljesen önállóan |  |  |
| 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 alaptorták (dobos-, Esterházy-, Trüffel-, Sacher-puncs- és formában sült gyümölcstorta), hagyományos tejszínes torták (oroszkrém, Fekete-erdő, tejszínes túrórtorta, tejszínes joghurtortorta), különleges ízesítésű üzleti specialitások, szeletek, (szögletes alakban töltött szeletek, nyomózsákkal alakított kardinális szelet, Somlói galuska) tekercsek, minyonok (vágott szúrt és tésztahüvelyből 1-1 alaptermék) és omlós tésztából készült desszertek.. | Teljesen önállóan |  |  |
| Nemzetközi cukrászati trendeknek megfelelő termékeket készít. Megtervezi a félkész termékek készítési sorrendjét. Elkészíti a termékhez tartozó                                                                                      | 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, roppanós rétegek, kréme, (ganache, mousse, Cremeux,                                                                                                                                                                                                                                                        | Teljesen önállóan |  |  |

|                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                   |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--|--|
| félkész termékeket és megtölti a desszerteket, tortákat, minidesszerteket, pohárdesszerteket.                                   | francia és olasz vajkrém). Ismeri a vágott, formában dermesztett, monodesszertek, tartlettek, francia forrázott tésztából készült desszertek készítését, Nemzetközi trend szerint készült torták, minidesszertek macaronok, pohárdesszertek ismerete                                                |                   |  |  |
| Bonbonokat készít, s a termékhez csokoládét temperál, bonbontölteléket készít, csokoládéhüvelyes, és mártott bonbonokat készít. | Ismeri a csokoládétemperálást. A csokoládébonbonok, a krémbonbonok, a grillázsbonbonok, a nugátbonbonok, a gyümölcsbonbonok készítését.                                                                                                                                                             | Teljesen önállóan |  |  |
| 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 parfékészítést fagylalt és tejszínhab keverékéből, illetve tejszínfagylaltokból, illetve a Semifreddo készítését. | Teljesen önállóan |  |  |

## A tanulási terület tartalmi elemei

| Témakör                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | FELNŐTT | Iskolai | Duális | Összesen |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|--------|----------|
| <b>Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása:</b> a) Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése c) Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás d) Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás e) Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése f) Túrótöltelékek készítése g) Sós töltelékek, készítése h) Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése i) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése j) Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrétek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése k) Tejszínrémek készítése, ízesítése l) Puncstöltelék készítése                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 40      | 27      | 70     | 97       |
| <b>Tészták és uzsonnasütemények készítése</b><br>a) Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása b) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése c) Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése d) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelikes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése e) 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 f) Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése g) 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 h) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése | 60      | 41      | 95     | 136      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |    |     |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|-----|------------|
| <b>Tészták és sós teasütemények készítése:</b><br>a) Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése c) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából d) Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából e) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 30 | 28 | 95  | <b>123</b> |
| <b>Krémes készítmények előállítása:</b><br>a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakrémes készítése c) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 30 | 29 | 95  | <b>124</b> |
| <b>Édes teasütemények, mézesek készítése:</b><br>a) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése c) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése d) Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 25 | 33 | 75  | <b>108</b> |
| <b>Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése:</b><br>a) Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, Trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése c) Hagományos alaptorták: Dobos-, Esterházy-puncs-, Trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése d) Hagományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túró torta és tejszínes joghurt torta készítése e) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával f) Szeletek, tejszínes szeletek készítése – Torták töltése szögletes alakban – Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése – Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése g) Felvert lapokból készült tekercsek készítése h) Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával. i) Omlós tésztából készült desszertek készítése | 55 | 65 | 125 | <b>190</b> |
| <b>Nemzetközi cukrászati termékek készítése:</b><br>a) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Nemzetközi cukrászati termékek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 39 | 80 | 145 | <b>225</b> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |    |    |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|-----------|
| munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása c) 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 d) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal – Roppanós rétegek készítése e) 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 – Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése f) Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése – Rétegelt vágott monodesszertek készítése – Formában dermesztett monodesszertek készítése – Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése g) Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítése h) Minidesszertek készítése – Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése – Macaron készítése i) Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése |    |    |    |           |
| <b>Bonbonok készítése:</b><br>a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Csokoládé temperálása c) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 25 | 21 | 60 | <b>81</b> |
| <b>Hidegcukrászati termékek készítése:</b><br>a) Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása c) Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése d) Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 25 | 21 | 60 | <b>81</b> |
| <b>Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás:</b><br>a) A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei b) Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése c) Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése d) Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése e) Tejcukormentes cukrászati termékek készítése                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 12 | 13 | 20 | <b>33</b> |

**A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

| Tanulói tevékenység                     | Szervezési keret  | Eszközök                                                                  |
|-----------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Tanári magyarázat                       | Egyéni, osztály   | Tankönyv, tanári bemutatók, vendéglátóipari eszközök, gépek, berendezések |
| Irányított feladatmegoldás              | Osztály, egyéni   | Vendéglátóipari eszközök, gépek, berendezések                             |
| Önálló feladatmegoldás, projekt feladat | Egyéni            |                                                                           |
| Tesztfeladat megoldása                  | Csoportos, Egyéni | Felmérő lapok, gyakorlati munka                                           |
| Stb.                                    |                   |                                                                           |

**Személyi feltételek**

|                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Tárgyi feltételek**

|                             |                                                                          |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Helyiségek:                 | Tankonyha                                                                |
| Eszközök és berendezések:   | Projektor, laptop vagy számítógép, vendéglátóipari gépek, berendezések   |
| Anyagok és felszerelések:   | Alapanyagok, vendéglátóipari szerszámok                                  |
| Egyéb speciális feltételek: | Munkaruházat és védőfelszerelések (csúszásmentes munkacipő, sütőkesztyű) |

**A tanulási eredmények értékelése**

|                                                                                                 |                                                                                                   |                                                      |                                                                                                    |                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés): | Nincs                                                                                             |                                                      |                                                                                                    |                                         |
| A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):               | Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.       |                                                      |                                                                                                    |                                         |
| Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):                       | Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.                                                        |                                                      |                                                                                                    |                                         |
| Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):                    | Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni. |                                                      |                                                                                                    |                                         |
| <b>Értékelés</b>                                                                                | <b>Megjegyzés</b>                                                                                 | <b>100 %</b>                                         | <b>200%</b>                                                                                        | <b>200%</b>                             |
| Iskola elméleti tanulási területek                                                              | Ágazati és szakmai ismeretek                                                                      | Röpdolgozat                                          | Témazáró Dolgozat                                                                                  | Projekt Feladat elméleti része          |
| Iskola gyakorlati tanulási területek                                                            | Ágazati és szakmai ismeretek                                                                      | Házi dolgozat, gyakorlati feladat                    | Beszámoló, gyakorlati feladat                                                                      | Projektfeladat iskolai gyakorlati része |
| Duális partnernél töltött gyakorlat tanulási területeinek értékelése                            | Szakirányú ismeretek tárgyba integrálva                                                           | tanulási területeken történő gyakorlati megvalósítás | tanulási területek csoportosításánál – összevonásánál történő gyakorlati kivitelezés, megvalósítás | Projektfeladat gyakorlati része         |

## A feladatok és projektek leírása

| Megnevezés                 | Óraszám | Feladatok                                                                                                                                                                                       | Anyagok                  | Eszközök                                                       |
|----------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>A tradíció nyomában</b> | 12      | Tradicionális dobostorta születésének felkutatása, a mester megismerése, a torta elkészítése, újra gondolt változatok előállítása, plakátkészítés, idegen nyelven való bemutatása (angol/német) | Élelmi és irodai anyagok | Tankönyha gépei, eszközei, felszerelései, számítógép, internet |
| <b>Az én országtortám</b>  | 12      | Saját országtorta kitalálása, receptúra, technológia és kalkuláció elkészítése, majd egy, az osztály által megszavazott termék előállítása                                                      | Élelmi anyagok           | Tankönyha gépei, eszközei, felszerelései, számítógép, internet |
| <b>Nyertem a lottón</b>    | 12      | Saját cukrászda nyitásához a választék kitalálása, elnevezés, reklámszöveg, szlogen kitalálása.                                                                                                 |                          | Számítógép, internet                                           |
| <b>stb.</b>                |         |                                                                                                                                                                                                 |                          |                                                                |

## 5.5. Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy 154,5 óra

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                   |  |  |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--|--|
| 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, valamint az egyedi formájú torták készítését, a díszmunkák elvégzését és a tálalást | Teljesen önállóan |  |  |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--|--|

### A tanulási terület tartalmi elemei

| Témakör                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Felnőtt | Iskola | Duális Gyak. | Összesen |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|--------------|----------|
| <b>Bevonatok készítése, alkalmazása</b><br>a) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése c) Fondán melegítése, hígítása d) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása e) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 12      | 30     | 22           | 52       |
| <b>Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása</b><br>a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal f) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat alkalmazása i) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikros szivacspiskóták készítése h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után j) Hidegcukrászati termékek, fagylalkelyhek, parfék díszítése k) Cukrászati termékek tálalása | 40      | 52,5   | 22           | 74,5     |
| <b>Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése</b><br>a) Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével b) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése c) Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása d) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján e) Cukor főzése, izomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása f) Ünnepi, egyedi formájú torták készítése g) Díszmunkák tálalása                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 10      | 10     | 18           | 28       |

## A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák

| Tanulói tevékenység                     | Szervezési keret  | Eszközök                                                                  |
|-----------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Tanári magyarázat                       | Egyéni, osztály   | Tankönyv, tanári bemutatók, vendéglátóipari eszközök, gépek, berendezések |
| Irányított feladatmegoldás              | Osztály, egyéni   | Vendéglátóipari eszközök, gépek, berendezések                             |
| Önálló feladatmegoldás, projekt feladat | Egyéni            |                                                                           |
| Tesztfeladat megoldása                  | Csoportos, Egyéni | Felmérő lapok, gyakorlati munka                                           |
| Stb.                                    |                   |                                                                           |

### Személyi feltételek

|                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Tárgyi feltételek

|                             |                                                                                  |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Helyiségek:                 | Tankönyha                                                                        |
| Eszközök és berendezések:   | Projektor, laptop vagy számítógép, vendéglátóipari eszközök, gépek, berendezések |
| Anyagok és felszerelések:   | Alapanyagok, vendéglátóipari szerszámok                                          |
| Egyéb speciális feltételek: | Munkaruházat és védőfelszerelés (csúszásmentes munkacipő, sütőkesztyű)           |

### A tanulási eredmények értékelése

| Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés): | Nincs                                                                                             |                                                      |                                                                                                    |                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):               | Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.       |                                                      |                                                                                                    |                                         |
| Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):                       | Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.                                                        |                                                      |                                                                                                    |                                         |
| Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):                    | Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni. |                                                      |                                                                                                    |                                         |
| Értékelés                                                                                       | Megjegyzés                                                                                        | 100 %                                                | 200%                                                                                               | 200%                                    |
| Iskola elméleti tanulási területek                                                              | Ágazati és szakmai ismeretek                                                                      | Röpdolgozat                                          | Témazáró Dolgozat                                                                                  | Projekt Feladat elméleti része          |
| Iskola gyakorlati tanulási területek                                                            | Ágazati és szakmai ismeretek                                                                      | Házi dolgozat, gyakorlati feladat                    | Beszámoló, gyakorlati feladat                                                                      | Projektfeladat iskolai gyakorlati része |
| Duális partnernél töltött gyakorlat tanulási területeinek értékelése                            | Szakirányú ismeretek tárgyba integrálva                                                           | tanulási területeken történő gyakorlati megvalósítás | tanulási területek csoportosításánál – összevonásánál történő gyakorlati kivitelezés, megvalósítás | Projektfeladat gyakorlati része         |

## 5.6. Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy 237 óra

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek                         | Ismeretek                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Önállóság és felelősség mértéke     | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák                            |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Árugazdálkodási feladatokat végez.            | Ismeri az élelmiszertípusnak megfelelő raktározás követelményeit, a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának szabályait, az árukészlet az árufelhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az árurendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit. | Teljesen önállóan                   | Pontosság, megbízhatóság          | Raktárkészlet adatainak, ellenőrzése a raktárgazdálkodási programon             |
| Elkészíti a cukrászati termékek kalkulációját | Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembevételével, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását.                                                                                            | Instrukció alapján részben önállóan |                                   | Cukrászati receptek árai, mennyiségek adatainak bevitel, számítások ellenőrzése |
| 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           |

## A tanulási terület tartalmi elemei

| Témakör                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Felnőtt | Iskola | Duális Gyak. | Összesen   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|--------------|------------|
| <b>Anyaggazdálkodás</b><br>a) Az árukészlet ellenőrzése a raktárban<br>b) A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása<br>c) A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése<br>d) A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása<br>e) Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.<br>f) Árufelhasználás megállapítása g) Áruszükséglet megállapítása<br>h) Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése | 52      | 71,5   | 52,5         | <b>124</b> |
| <b>Cukrászati termékek kalkulációja</b><br>a) Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével<br>b) Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása<br>c) Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása<br>d) Kalkulációt végző számítógépes program megismerése                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 52      | 45     | 35           | <b>80</b>  |
| <b>Elszámoltatás</b><br>a) Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárcönyvben<br>b) Cukrászüzem és raktár leltározása<br>c) A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása<br>d) Megengedett anyagfelhasználás megállapítása<br>e) Leltáreredmény megállapítása                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 20      | 20     | 13           | <b>33</b>  |

## A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák

| Tanulói tevékenység                     | Szervezési keret  | Eszközök                               |
|-----------------------------------------|-------------------|----------------------------------------|
| Tanári magyarázat                       | Egyéni, osztály   | Tankönyv, tanári bemutatók, számológép |
| Irányított feladatmegoldás              | Osztály, egyéni   |                                        |
| Önálló feladatmegoldás, projekt feladat | Egyéni            |                                        |
| Tesztfeladat megoldása                  | Csoportos, Egyéni | Felmérő lapok                          |
| Stb.                                    |                   |                                        |

## Személyi feltételek

|                                                                                                        |                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások | Vendéglátóipari közgazdász, üzemvezető végzettséggel rendelkező személy. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|

## Tárgyi feltételek

|                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| Helyiségek:                 | Szaktanterem szemléltető eszközökkel |
| Eszközök és berendezések:   | Projektor, laptop vagy számítógép,   |
| Anyagok és felszerelések:   |                                      |
| Egyéb speciális feltételek: |                                      |

## A tanulási eredmények értékelése

|                                                                                                 |                                         |                                                                                                   |                                                                                                    |                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés): |                                         | Matematikai felmérő feladatlap                                                                    |                                                                                                    |                                         |
| A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):               |                                         | Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.       |                                                                                                    |                                         |
| Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):                       |                                         | Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.                                                        |                                                                                                    |                                         |
| Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):                    |                                         | Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni. |                                                                                                    |                                         |
| Értékelés                                                                                       | Megjegyzés                              | 100 %                                                                                             | 200%                                                                                               | 200%                                    |
| Iskola elméleti tanulási területek                                                              | Ágazati és szakmai ismeretek            | Röpdolgozat                                                                                       | Témazáró Dolgozat                                                                                  | Projekt Feladat elméleti része          |
| Iskola gyakorlati tanulási területek                                                            | Ágazati és szakmai ismeretek            | Házi dolgozat, gyakorlati feladat                                                                 | Beszámoló, gyakorlati feladat                                                                      | Projektfeladat iskolai gyakorlati része |
| Duális partnernél töltött gyakorlat tanulási területeinek értékelése                            | Szakirányú ismeretek tárgyba integrálva | tanulási területeken történő gyakorlati megvalósítás                                              | tanulási területek csoportosításánál – összevonásánál történő gyakorlati kivitelezés, megvalósítás | Projektfeladat gyakorlati része         |

**Duális képzőhely értékelése : Szakirányú ismeretek tantárgy /1-5 érdemjegy/**

## 6. Szakmai vizsga minőségbiztosítására vonatkozó szabályok

A szakma képzési és kimeneti követelményeinek (KKK) elérhetősége:

<https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu>

### 6.1. A szakmai vizsga előkészítésének, megszervezésének, lebonyolításának helyi szabályozása

| Feladat                                                            | Felelős                                                 | Határidő            |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------|
| Jelentkezés szakmai vizsgára                                       | osztályfőnök                                            | február 15.         |
| Gyakorlati vizsga anyag és eszköz igény összeállítása              | munkaközösségvezető, képzőhely képviselője              | február 15.         |
| Jelentkezések regisztrálása                                        | jegyző                                                  | március 01.         |
| Vizsga lejelentés, időpontok kijelölése                            | igazgatóhelyettes                                       | március 01.         |
| Vizsgázók tájékoztatása az időpontokról                            | osztályfőnök                                            | március 15.         |
| Gyakorlati vizsga feladat kidolgozása, pontozási útmutatóval       | munkaközösségvezető, képzőhely képviselője              | április 01.         |
| Vizsgabizottsági tagok kijelölése                                  | igazgató                                                | április 01.         |
| Portfólió leadása                                                  | munkaközösségvezető, képzőhely képviselője, mentortanár | április 01.         |
| Interaktív vizsga előkészítése, informatikai terem biztosítása     | igazgatóhelyettes                                       | május 05.           |
| Gyakorlati vizsga előkészítése, vizsgázói példányok sokszorosítása | munkaközösségvezető, képzőhely képviselője              | május 05.           |
| Gyakorlati vizsgához anyagok, eszközök és gépek előkészítése       | tanműhelyvezető                                         | május 15.           |
| Portfólió értékelése                                               | mentortanár<br>vizsgabizottsági tagok                   | vizsga megkezdéséig |
| Vizsga dokumentáció elkészítése, bizonyítványok megírása           | jegyző                                                  | május 15.           |
| Vizsgadokumentáció irattározása, törzslapok fenntartóhoz elküldése | igazgatóhelyettes, jegyző                               | június 30.          |
| stb.                                                               |                                                         |                     |

## 6.1. Szakmai vizsgára való felkészülés

| TÉMA                              | ÓRASZÁM | LEÍRÁS                                                                                                                          | FOGLALKOZÁS TÍPUSA                            | MUNKAFORMA        | ELVÁRT EREDMÉNYEK                                                                                                          |
|-----------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Szakmai vizsgára való felkészülés | 31      | Interaktív szakmai vizsga és szakmai érettségre történő tömbösített hét, kizárólag a 13. év végén lévő tanév vége előtti héten. | Ismétlés, felkészítés, interaktív felkészítés | Oktatói előadások | A diákok a tanév lezárta előtt minden vizsga területből felkészítés formájában átbeszélnek, ismétlik az egyes területeket. |

12/2020. (II.7.) Kormányrendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról

46/A. § \* A szakképző intézmény a szakirányú oktatásban szakképzési munkaszerződéssel részt vevő tanuló kérésére a szakmai vizsga előtt – a szakmai vizsgára való felkészülés céljából – egy alkalommal legalább öt munkanap egybefüggő felkészítést szervez.