

SZAKKÉPZÉSI TANTERVI AJÁNLÁS

a

**34 811 01
CUKRÁSZ
SZAKKÉPESÍTÉSHEZ**

Kizárólag a 2012/2013. tanévben induló szakképzésekre vonatkozóan a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény (a továbbiakban Szt.) 92. § (27) bekezdése alapján készült.

Készítette: Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara
Oktatási Nonprofit Kft.
Vendéglátás-turisztika kerettantervi ajánlásokat fejlesztő munkacsoport

2012.

SZAKKÉPZÉSI TANTERVI AJÁNLÁS
A
34 811 01 CUKRÁSZ SZAKKÉPESÍTÉSHEZ

Kizárólag a 2012/2013. tanévben induló szakképzésekre vonatkozóan a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény (a továbbiakban Szt.) 92. § (27) bekezdése alapján készült.

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési tantervi ajánlás

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló módosított 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Kormányrendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet,
- az 34 811 01 Cukrász szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet alapján készült.

II. A szakképesítés alap-adatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 01

Szakképesítés megnevezése: Cukrász

Szakmacsoport: 18. Vendéglátás-turisztika

Ágazati besorolás: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440 óra

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

vagy iskolai előképzettség hiányában

Bemeneti kompetenciák: A képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Egészségügyi alkalmassági követelmények: vannak

Pályaalkalmassági követelmények: vannak

IV. A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.

Tárgyi feltételek

V. A szakképesítés óraterve - nappali rendszerű oktatásra

Szakiskolai képzés összes elvi óraszama (három évfolyamos):

$1260 + 1260 + 1120 + 300 = 3940$ óra

szakmai óraszám (67%): 2640 óra

ebből az szvk-ban előírt elmélet-gyakorlat arány alapján

– elméleti óraszám: 792 óra

– gyakorlati óraszám: 1848 óra

A szabad sáv (8-10%) nélkül a szakmai órák száma: Z, ahol Z legalább $2640 \cdot 0,9$, de legfeljebb $2640 \cdot 0,92$; a jelen tantervi ajánlás által meghatározott tartalmú és tantárgyi struktúrájú szakmai óraszám

1. számú táblázat

**A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszám
évfolyamonként**

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	1/9. évfolyam		Össze-függő nyári gyakorlat	2/10. évfolyam		Össze-függő nyári gyakorlat	3/11. évfolyam	
		elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám		elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám		elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám
10045-12 Gazdálkodás	Vendéglátó gazdálkodás	1			0,5			1	
	Szakmai számítás	1			0,5			1	
10044-12 Élelmiszer, fogyasztó-védelem	Általános élelmiszer ismeretek, fogyasztó-védelem	1							
	Élelmiszerek csoportjai				1			1	
10046-12 Szakmai idegen nyelv	Szakmai idegen nyelv	1			1			1	
10043-12 Cukrászati termék-készítés	Cukrászat elmélet	4			2,5			2,5	
	Cukrászati szakrajz	1							
	Cukrászat gyakorlat		2			2			2
	Cukrászat üzemi gyakorlat			140		17,5	160		17,5
	Összes óra	9	2	140	5,5	19,5	160	6,5	19,5
	Összes óra	11		140	25		160	26	

Összesen, jelen tantervi ajánlásban meghatározott tartalmú
szakmai gyakorlati óraszám: 1698
szakmai elméleti óraszám: 730

2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja
évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	Tantárgyak/témakörök	Óraszám									Összesen
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam			
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy		
10045-12 Gazdálkodás	Vendéglátó gazdálkodás	36			18			32		86	
	A gazdálkodás elemei, a piac	4						4		8	
	A vendéglátás fogalma, személyi tárgyi feltételei	4								4	
	A vendéglátás tevékenységei. Üzletkörök, üzlettípusok, munkakörök. Nyomtatványok	16			6			12		34	
	A vendéglátásban jellemző vállalászási formák. Munkaügyi ismeretek.	4			4			12		20	
	Viselkedéskultúra, kommunikáció, marketing	8			8			4		20	
	Szakmai számítás	36			18			32		86	
	Viszonyszámok	8						2		10	
	Árképzés	20			2			2		24	
	Készletgazdálkodás	8			8			4		20	
	Jövedelmezőségi számítások				8			4		12	
	Elszámoltatás							6		6	
	Létszám és bérgazdálkodás							6		6	
	Tápérték, tömeg és veszteségszámítások							8		8	
10044-12 Élelmiszer, fogyasztó- védelem	Általános élelmiszer ismeretek, fogyasztóvédelem	36								36	
	Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése	16								16	
	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei	8								8	
	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei	8								8	
	Fogyasztóvédelem	4								4	
	Élelmiszerek csoportjai				36			32		68	
	Állati eredetű élelmiszerek				28					28	
	Növényi eredetű élelmiszerek				8			20		28	
	Édesítőszerke és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk							3		3	
	Fűszerek, ízesítők, zamatosítók, és állományjavítók							2		2	

	Italok						7		7
10046-12 Szakmai idegen nyelv	Szakmai idegen nyelv	36			36		32		104
	Szakmai kifejezések	21			8		6		35
	Szakmai technológiák	15			10		6		31
	Szakmai szituációk				18		20		38
10043-12 Cukrászati termék- készítés	Cukrászat elmélet	144			90		80		314
	Cukrászműhely, gépek, berendezések, eszközök	20							20
	Cukrászati nyersanyagok, előkészítő és alpműveletek	20							20
	Cukrászati félkész termékek, cukorkészítmények	20							20
	Cukrászati tészták és belőlük előállítható uzsonnasütemények, készítmények	84							84
	Kikészített sütemények, díszítés				90				90
	Teasütemények						20		20
	Fagylaltok, adagolt fagylaltkészítmények, parfék, pohárkrémek						20		20
	Bonbonkészítés, tányérdesszertek						20		20
	Munkaszervezési feladatok ellátása						10		10
	Cukrászati termékek minőségi és tárolási követelményei						10		10
	Cukrászati szakrajz	36							36
	Vonalvezetési gyakorlatok	9							9
	Írásgyakorlatok	9							9
	Sablonok készítése	9							9
	Süteményrajzok	9							9
	Cukrászat gyakorlat		72			72		64	208
	Cukrászati nyersanyagok, előkészítő és alpműveletek		8						8
	Cukrászati félkész termékek, cukorkészítmények		24						24
	Cukrászati tészták és belőlük előállítható uzsonnasütemények, készítmények		40						40
	Kikészített sütemények, díszítés					72			72
	Teasütemények							20	20
	Fagylaltok, adagolt fagylaltkészítmények, parfék, pohárkrémek							16	16

Bonbonkészítés, tányérdesszertek								20	20
Munkaszervezési feladatok ellátása								8	8
Cukrászat üzemi gyakorlat			140		630	160		560	1490
Cukrászati nyersanyagok, előkészítő és alpműveletek			14						14
Cukrászati félkész termékek, cukorkészítmények			56		35	10			101
Cukrászati tészták és belőlük előállítható uzsonnasütemények, készítmények			70		175	70		77	392
Kikészített sütemények, díszítés					420	80		105	605
Teasütemények								140	140
Fagylaltok, adagolt fagylaltkészítmények, parfék, pohárkrémek								84	84
Bonbonkészítés, tányérdesszertek								126	126
Munkaszervezési feladatok ellátása								14	14
Cukrászati termékek minőségi és tárolási követelményei								14	14
Összesen:	324	72	140	198	702	160	208	624	2428
A három év összes óraszám a e/gy:								730	1698
Elméleti/gyakorlati óraszámok %-os aránya:								30	70

Jelmagyarázat: e/elmélet, gy/gyakorlat, ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám 90-92 %-a került felosztásra.

Az időkeret fennmaradó részének szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A

10045-12 azonosító számú

GAZDÁLKODÁS
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10045-12 azonosító számú, Gazdálkodás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10045-12 GAZDÁLKODÁS	Vendéglátó gazdálkodás					Szakmai számítás						
	A gazdálkodás elemei, a piac	A vendéglátás fogalma, személyi tárgyi feltételei	A vendéglátás tevékenységei. Üzletkörök, üzlettipusok, munkakörök. Nyomtatványok.	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Munkaügyi ismeretek.	Viselkedéskultúra, kommunikáció, marketing	Viszonyszámok	Árképzés	Készletgazdálkodás	Jövedelmezőségi számítások	Elszámoltatás	Létszám és bérgazdálkodás	Tápérték, tömeg és veszteségszámítások
FELADATOK												
Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit	x		x		x				x	x		
Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot						x				x	x	
Választékot állít össze, árlapot készít			x				x	x				
Figyelemmel kíséri az árukészletet			x					x		x		
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból			x					x				
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását			x						x			
Rendelést állít össze			x									
Árut vesz át			x									
Leltározási feladatokat végez			x							x		
Bizonylatokat állít ki			x				x			x		
Standol, elszámol a napi bevétellel			x							x		
Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki			x					x				
Jelenléti ívet vezet			x								x	
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást			x								x	
Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz							x		x			
Anyaghányadot, kalkulációt			x				x					x

készít												
Veszteségszámításokat végez			x									x
Gazdálkodási számításokat végez			x		x	x	x	x	x	x	x	x
Kiszámítja az ételek tápanyag- és energiatartalmát												x
Az áru tömegével kapcsolatos számításokat végez												x
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény alakulását									x			
Megkülönbözteti a vendéglátó vállalozási lehetőségeket és azok feltételeit					x							
Üzlettípusa marketingelemeit használja	x		x		x							
Értékesítést ösztönző tevékenységet folytat	x		x		x							
Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit	x		x		x							
SZAKMAI ISMERETEK												
A gazdálkodás körfolyamata és elemei	x											
A gazdálkodás piaci szereplői	x											
A piacok csoportosítása	x											
A piaci tényezők és azok összefüggései	x											
A piaci verseny	x											
A gazdálkodás alapegységei	x											
A vállalkozások lényege és jellemzői					x							
Gazdálkodás és ügyvitel			x									
Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák									x			
Raktári készletek kezelése, ellenőrzése			x					x				
Az áruátvétel szabályai, folyamata			x						x			
Költségelszámolás								x	x		x	
Az anyagfelhasználás mérése										x		
Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei			x		x							
A vendéglátás tevékenységének általános feltételei		x	x					x				
A vendéglátó tevékenység tárgyi és személyi feltételei		x					x					
A munkaadó és a munkavállaló kapcsolata: munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér			x									
Az üzleti gazdálkodás			x									

bizonylatai													
A gazdálkodás elemei, összefüggése és eredménye									x				
A vendéglátás gazdasági számításai			x										
A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók			x			x	x	x	x	x	x	x	x
Létszám és bér gazdálkodással kapcsolatos mutatók			x								x		
Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók			x					x					
Árképzés			x				x						
Marketing alapismeretek			x										
Marketing és reklámeszközök a vendéglátásban	x		x		x								
Értékesítés ösztönzés elemei	x		x		x								
Viselkedéskultúra, kommunikáció					x								x
Az üzleti élet írásbeli formái					x								
A vendéglátás üzletkörei és típusai			x	x									
SZAKMAI KÉSZSÉGEK													
Olvasott szakmai szöveg megértése													x
Szakmai nyelvi íráskészség													x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése													x
Szakmai nyelvű beszéd-készség													x
Elemi számolási készség						x	x	x	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK													
Önállóság	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Szorgalom, igyekezet	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK													
Közérthetőség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK													
Tervezési képesség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Rendszerező képesség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Áttekintő képesség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

1. Vendéglátó gazdálkodás tantárgy

86 óra

A tantárgy tanításának célja:

A gazdaság alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretek megszerzése. A vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése. A vendéglátásra jellemző munkaerő-gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási ismeretek elsajátítása.

Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

1.1. Témakörök és elemeik

A gazdálkodás elemei, a piac

8 óra

- a gazdálkodás alapegységei
- a gazdálkodás kör folyamata és elemei (szükséglet, termelés, elosztás, fogyasztás, újratermelés)
- a piac tényezői, kereslet, kínálat, ár, a piacok csoportosítása, szereplői, működése, befolyásolói, piaci formák, piactípusok
- piaci verseny
- munkaerő piaci versenyképesség

A vendéglátás fogalma, személyi tárgyi feltételei

4 óra

- a vendéglátás fogalma, jellemzői, helye, szerepe a gazdálkodásban
- a vendéglátás feladata (figyelembe véve a változó és differenciált fogyasztói szokásokat)
- a vendéglátás ágazati besorolása
- a vendéglátás személyi, tárgyi feltételei
- a vendéglátás sajátosságai

A vendéglátás tevékenységei. A vendéglátó üzlet munkafolyamatai. Üzletkörök, üzlettypusok. Nyomtatványok

34 óra

- a különböző üzletkörök ismertetése
- az üzlettypusok jellemzői (étel,- ital kínálat, vendégkör, fogyasztói szokások, jellemző berendezési tárgyak, eszközök, termelő és értékesítő helységek, választék kialakítása, közlése)
- Fő-mellékmunkafolyamatok, kiegészítő tevékenységek
- Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete

(készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, stb.)

- Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai, bizonylatai (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy)
- Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai, folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése

A vendéglátásban jellemző vállalozási formák. Munkaügyi ismeretek

20 óra

- az egyéni és legjellemzőbb társas vállalozási formák jellemzői, alapításuk, működésük feltételei
- társas vállalozások megszűnésének módjai: felszámolás, végelszámolás-csőd eljárás
- munkaviszony létesítése, megszüntetése,
- munkaszerződés tartalmi elemei,
- munkavállaló és munkáltató jogai, kötelezettségei
- a vendéglátás munkaerő gazdálkodásának jellemzői: munkakörök, munka időbeosztás, szabadság, anyagi felelősség, jelenléti ív
- bérezéssel kapcsolatos ismeretek: alapfogalmak, mutatók, munkabér járulékok, levonások, nettó-bruttó bér
- adózási alapfogalmak: fogalmi szinten SZJA (adófizetettek köre, adóelőleg, adókulcs, bevallás, adómegfizetés) Társasági adó (jellemzői, adófizetettek köre, adóelőleg, adókulcs, adómegfizetés)

Viselkedéskultúra, kommunikáció, marketing

20 óra

- alapvető etikett és protokollszabályok, személyiség típusok, vendégtípusok, konfliktuskezelés
- vendég és pincér közötti kommunikáció: köszönés, vendégfogadás, információadás, elköszönés
- a marketing tevékenység fogalma, területei, a vendéglátóiparra jellemző eszközei. Reklámeszközök a vendéglátásban

1.2. A képzési helyszín jellege, javasolt felszerelése

1.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák

A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek

1.4. A tantárgy értékelésének módja

1.5. A továbbhaladás feltételei

2. Szakmai számítás tantárgy

86 óra

A tantárgy tanításának célja:

A tantárgy keretében a tanulók alapvető statisztikai, árképzési, jövedelmezőségi számítási ismeretekre tesznek szert. Képesek lesznek elemezni, értékelni, tervezni a vendéglátó üzletek bevételét, eredményét, kiadásait. Elsajátítják az optimális készlet kialakításához szükséges számolási ismereteket. A megtanult mutatók, viszonyszámok segítségével tervezni, és elemezni tudják a bevétel összetételét. Képesek lesznek meghatározni az optimális munkaerő nagyságát, összetételét. Megtervezik a rendelkezésre álló tárgyi és humán erőforrások maximális kihasználtságát.

Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

2.1. Témakörök és elemeik

Viszonyszámok

10 óra

- dinamikus viszonyszámok
- bázisviszonyszámok
- láncviszonyszámok
- megoszlási viszonyszámok

Árképzés

24 óra

- bruttó, nettó ár kiszámítása
- ÁFA számítás, ÁFA egyenleg
- árképzés a vendéglátásban (beszerzési ár, kalkuláció ételek, italok, cukrásztermékek esetében, árengedmények)

Készletgazdálkodás

20 óra

- áruforgalmi mérleg
- forgási sebesség
- átlagkészlet

Jövedelmezőségi számítások

12 óra

- az üzleti gazdálkodás, bevételek, kiadások, költségek, eredmény fogalma, jellemzői

- jövedelmezőségi tábla bruttó bevételből adózatlan és adózott eredmény kiszámítása

Elszámoltatás

6 óra

- raktár elszámoltatás
- termelés elszámoltatása
- értékesítés elszámoltatása

Létszám és bérgazdálkodás

6 óra

- termelékenységi és munkaerő-gazdálkodási mutatók értelmezése

Tápérték, tömeg és veszteségszámítások

8 óra

- anyaghányad számítás ételek italok, cukrászati termékek esetén,
- veszteségszámítás, tömegszámítás
- tápanyag és energiaszámítás, élelmiszerek tápanyag és energiatartalmának kiszámítása, tápanyagszükséglet

1.1. A képzési helyszín jellege, javasolt felszerelése

1.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák

A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek

1.3. A tantárgy értékelésének módja

1.4. A továbbhaladás feltételei

A

10044-12 azonosító számú

**ÉLELMISZER, FOGYASZTÓVÉDELEM
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10044-12 azonosító számú, Élelmiszer, fogyasztóvédelem megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Általános élelmiszer ismeretek, fogyasztóvédelem				Élelmiszerek csoportjai				
	Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei	Fogyasztóvédelem	Állati eredetű élelmiszerek	Növényi eredetű élelmiszerek	Édesítőszeres és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk	Fűszerek, ízesítők, zamatosítók, és állományjavítók	Italok
FELADATOK									
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	X				x	x			
Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat	X				x	x			
Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit	X				x	x			
Alkalmazza a diétás szabályokat	X				x	x			
Betartja és betartatja a HACCP előírásait		x	x	x	x	x			
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat		x	x	x	x	x			
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket		x	x	x	x	x	x	x	x
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz				x	x	x	x	x	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét				x		x	x	x	x
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	X								
Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat				x		x	x	x	x
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat				x					
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során			x	x					
SZAKMAI ISMERETEK									
Táplálkozástudományi alapismeretek	X								
Élelmiszerek tápértékének megőrzése	X								
Mikroorganizmusok jellemzői	X								
Élelmiszerek tartósítása	X								
Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták						x			
Természetes édesítőszeres, mesterséges édesítőszeres							x		
Zsiradékok					x	x			
Tej, tejtermékek					x				
Tojás					x				

Hús, húspari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak					x				
Zöldségek, gyümölcsök						x			
Édesipari termékek, koffeintartalmú élelmiszerek							x		
Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok									x
Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok								x	
Élelmiszer vizsgálat	X								
A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei				x					
Személyi higiénia			x	x					
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei				x					
Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása				x					
Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniaja, kritikus pontok ellenőrzése		x	x						
Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai			x						
Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok			x						
SZAKMAI KÉSZSÉGEK									
Olvasott szakmai szöveg megértése	X	x	x	x	x	x	x	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	x	x	x	x	x	x	x	x
Szakmai nyelvű beszédképesség	X	x	x	x	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK									
Pontosság		x	x	x	x	x	x	x	x
Felelősségtudat	X	x	x	x					
TÁRSAS KOMPETENCIÁK									
Határozottság				x					
MÓDSZER KOMPETENCIÁK									
Rendszerező képesség	X	x	x	x					
Problémamegoldás, hibaelhárítás	X	x	x	x					

2. Általános élelmiszer ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy

36 óra

A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai-, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei és a működéssel kapcsolatos fogyasztóvédelmi és HACCP szabályok elméleti hátterének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozásának lehetőségeinek, feltételeinek elsajátítása.

Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

2.1. Témakörök és elemeik

Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése

16 óra

- Táplálkozás jelentősége
- Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése
- Emésztés, tápanyag felszívódás
- Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete
- Élelmiszerek tápértékének megőrzése
- Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra
- Az élelmiszerek feldolgozása folyamán bekövetkező változások
- Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei
- Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége
- Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei

8 óra

- Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei:
- Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei
- A helységek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma
- Bejáratok, raktárak, előkészítő helységek, konyhák, műhely, mosogatók, vendégtér, szociális helységek kialakításának követelményei.
- Személyi higiénia
- Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása
- Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei:
- Képzési-, egészségügyi-, szakmai- és erkölcsi feltételek

Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei

8 óra

- A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei
- Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
- Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai
- Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai

Fogyasztóvédelem

4 óra

- Hazai fogyasztóvédelmi szabályok, EU-s fogyasztóvédelmi szabályok
- Fogyasztói jogorvoslati lehetőségek
- A fogyasztóvédelmi intézményrendszer
- A Vásárlók Könyve
- Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettség

2.2. A képzési helyszín jellege, javasolt felszerelése

2.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák

A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek

2.4. A tantárgy értékelésének módja

2.5. A továbbhaladás feltételei

3. Élelmiszerek csoportjai tantárgy

68 óra

A tantárgy tanításának célja

A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológia szerepének és fontosságának megismerése a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása

Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

3.1. Témakörök és elemeik

Állati eredetű élelmiszerek

28 óra

- Állati eredetű zsiradékok (vaj, sertészsír, baromfiszír háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása

- Tej tejkészítmények, tejtermékek jellemzése felhasználása
- Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei.
- Hús, húsipari termékek jellemzése felhasználása
- Baromfiipari termékek, vágott baromfik, jellemzése felhasználása
- Vadak jellemzése felhasználása
- Halak és hidegvérűek jellemzése felhasználása
- Egyéb hidegvérűállatok jellemzése felhasználása.

Növényi eredetű élelmiszerek

28 óra

- Növényi eredetű zsiradékok jellemzése és felhasználása
- Zöldségek jellemzése és felhasználása
- Gyümölcsök jellemzése és felhasználása
- Gabona-, malom-, sütő- és tésztaipari termékek jellemzése és felhasználása

Édesítőszeres és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk

3 óra

- Természetes édesítőszeres jellemzése és felhasználása
- Mesterséges édesítőszeres jellemzése és felhasználása
- Kakaópor jellemzése és felhasználása
- Csokoládétermékek és bevonómasszák jellemzése és felhasználása
- Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, kávé felhasználása
- Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása

Fűszerek, ízesítők, zamatosítók, és állományjavítók

2 óra

- Fűszerek jellemzése és felhasználása
- Ízesítőanyagok só és ecet jellemzése felhasználása
- Adalékanyagok jellemzése és felhasználása
- Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

Italok

7 óra

- Alkoholmentes italok jellemzése és felhasználása
- Alkoholmentes italok jellemzése és felhasználása

3.2. A képzési helyszín jellege, javasolt felszerelése

3.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák

A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek

3.4. A tantárgy értékelésének módja

3.5. A továbbhaladás feltételei

A
10046-12 azonosító számú
SZAKMAI IDEGEN NYELV
megnevezésű
szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

A 10046-12 azonosító számú, Szakmai idegen nyelv megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10046-12 Szakmai idegen nyelv	Szakmai idegen nyelv		
	Szakmai kifejezések	Szakmai technológiák	Szakmai szituációk
FELADATOK			
Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel			x
Fejleszti az idegen nyelvű beszédképességét			x
Idegen nyelven telefonál			x
Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven mond el		x	
A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad			x
Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	x	x	x
A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	x	x	x
SZAKMAI ISMERETEK			
Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	x	x	x
Etikett protokoll idegen nyelven			x
Illemtani formulák idegen nyelven			x
Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel	x		x
Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a beszállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal	x		x
Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven	x		x
Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája	x	x	
Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven	x	x	
Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések nevei és feliratainak ismerete idegen nyelven	x	x	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Idegen nyelvű beszédképesség			x
Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése	x	x	x
Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	

Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése	x	x	
Elemi számolási készség idegen nyelven	x		
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Szorgalom, igyekezet	x	x	x
Fejlődőképesség, önfejlesztés	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			
Határozottság			x
Kapcsolatteremtő készség			x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK			
Logikus gondolkodás		x	
Gyakorlatias feladatértelmezés		x	x

4. Szakmai idegen nyelv alapjai tantárgy

104 óra

A tantárgy tanításának célja

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

4.1. Témakörök és elemeik

Szakmai kifejezések

35 óra

- Gasztronómia nyersanyagai
- Cukrászkészítmények megnevezései
- Ételek megnevezései
- Italok megnevezései
- Vendéglátóipari egységek és helyiségek
- Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései
- Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések
- Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések
- Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések

Szakmai technológiák

31 óra

- Cukrászati technológiák
- Étélkészítési technológiák
- Italok készítése, felszolgálás folyamatai

Szakmai szituációk

38 óra

- Kommunikáció a munkatársakkal
- Etikett, protokoll alkalmazása
- Kommunikáció a vendégekkel
- Vendégek fogadása
- Ajánlás idegen nyelven
- Rendelésfelvétel idegen nyelven
- Panaszkezelés

4.2. A képzési helyszín jellege, javasolt felszerelése

4.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák

A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek

4.4. A tantárgy értékelésének módja

4.5. A továbbhaladás feltételei

A

10043-12 azonosító számú

CUKRÁSZATI TERMÉKKÉSZÍTÉS
című

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10043-12 azonosító számú, Cukrászati termékkészítés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10043-12 Cukrászati termékkészítés	Cukrászat elmélet										Cukrászati szakrajz	Cukrászat gyakorlat										Cukrászat üzemi gyakorlat														
	Cukrásműhely, gépek, berendezések, eszközök	Cukrászati nyersanyagok, előkészítő és alapműveletek	Cukrászati félkész termékek, cukorkészítmények	Cukrászati tészták és belőlük előállítható uzsonnasütemények, készítmények	Kikészített sütemények, díszítés	Teasütemények	Fagyaltok, adagolt fagyaltkészítmények, parfék, pohárkrémek	Bonbonkészítés, tányérdesszertek	Munkaszervezési feladatok ellátása	Cukrászati termékek minőségi és tárolási követelményei	Vonalvezetési gyakorlatok	Írásgyakorlatok	Sablonok készítése	Süteményrajzok	Cukrászati nyersanyagok, előkészítő és alapműveletek	Cukrászati félkész termékek, cukorkészítmények	Cukrászati tészták és belőlük előállítható uzsonnasütemények, készítmények	Kikészített sütemények díszítés	Teasütemények	Fagyaltok, adagolt fagyaltkészítmények, parfék, pohárkrémek	Bonbonkészítés, tányérdesszertek	Munkaszervezési feladatok ellátása	Cukrászati nyersanyagok, előkészítő és alapműveletek	Cukrászati félkész termékek, cukorkészítmények	Cukrászati tészták és belőlük előállítható uzsonnasütemények, készítmények	Kikészített sütemények, díszítés	Teasütemények	Fagyaltok, adagolt fagyaltkészítmények, parfék, pohárkrémek	Bonbonkészítés, tányérdesszertek	Munkaszervezési feladatok ellátása	Cukrászati termékek minőségi és tárolási követelményei					
FELADATOK																																				
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat	x													x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		x				
Munkájához alkalmazza az eszközöket,	x													x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x							

5. Cukrászat elmélet tantárgy

314 óra

A tantárgy tanításának célja

A cukrász szakmához szükséges elméleti alapok elsajátítása, amely magában foglalja a különféle nyersanyagokat, alpműveleteket, technológiákat és készítményeket. Az itt megszerzett tudás stabil alapot biztosít a gyakorlati munkához.

Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

5.1. Témakörök és elemeik

Cukrászműhely, gépek, berendezések, eszközök

20 óra

Cukrász üzemi ismeretek:

Raktárak, előkészítő helyiségek, cukrászműhely, mosogatók, expediáló helység, szociális helyiségek, irodák bemutatása

A cukrász szakma tárgyi feltételei:

Cukrász üzem berendezései: bútorzat, sütő és hőközlő-berendezések (tűzhelyek, zsámolyok, sütők, mikrohullámú melegítő, csokoládémelegítő, temperáló, krémfőző gépek) és hűtőberendezések működése, alkalmazása

Cukrász üzem gépei: előkészítő műveletek gépei, (mérlegek, szitáló, aprító gépek) félkész termékeket előállító és feldolgozógépek (dagasztógép, tésztanyújtó, univerzális konyhagép, hengergép, fondantgép, habfúvó,) összeállítása, működése, alkalmazása

Munkaeszközök csoportosítása, alkalmazása

A cukrász szakma munkavédelmi előírásai:

Cukrász üzem kialakításának, technológiai folyamatainak, berendezéseinek, gépeinek, eszközeinek munkavédelmi előírásai

Cukrász szakma higiéniai követelményei:

A cukrászati termék előállítás kritikus pontjai:

Személyi higiéniai követelmények

A cukrászati termék-előállítási folyamatok alapkövetelményei beszerzés, anyagátvétel, tárolás, előkészítő műveletek, termékkészítés, terméktárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjai

A cukrász műhely higiéniaja

Kritikus pontok ellenőrzése

Cukrászati nyersanyagok, előkészítő és alpműveletek

20 óra

Cukrásztechnológiai alpműveletek és termékcsoporthoz bemutatása:

Előkészítő műveletek: anyagok, eszközök, gépek előkészítése

Cukrászati félkész termékek előállítása: cukorkészítmények-, töltelékek-, bevonó anyagok-, gyümölcsstartósítás jellemzése, tészták készítése, lazítása, sütési eljárással készült félkész termékek jellemzése, tészták sütésének általános jellemzői, sütés utáni műveletek

Cukrászati késztermékcsoportok jellemzése: uzsonnasütemények-, kikészített sütemények előállítása, kikészítés műveletei, teasütemények, bonbonok, tányérdesszertek, hidegcukrászati készítmények, diétás, cukrászati termékek jellemzése

Cukrászati félkész termékek, cukorkészítmények

20 óra

Cukorkészítmények:

Főzött cukorkészítmények:

Cukorfőzet készítés nyersanyagai,- lépései, - tisztasági előírásai

Hígító cukoroldat, fondán, tojás habos készítmények cukoroldata, karamell előállításának módszerei, felhasználása

Hőmérsékletmérés, kézi próbák jellemzése, sűrűségmérés követelményei

Olvasztott cukorkészítmények: dobos cukor, grillázs (kemény és puha grillázs), cukorfesték előállítása, felhasználása

Cukorkészítmények előállításának balesetvédelmi előírásai

Töltelékek:

Édes töltelékek: gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínszörpök, egyéb töltelékek anyagai, készítési módja, felhasználása

Sós töltelékek: kisült tésztába és nyers tésztába tölthető sós töltelékek nyersanyagai, összetétele, készítési módja, felhasználása.

Töltelék készítés műveleteinek, gépeinek balesetvédelmi előírásai

Bevonó anyagok:

Fondán melegítése, hígítása, fondán felhasználási területei

Csokoládé olvasztása, temperálása, temperálás célja, temperálási módszerek, ét-, tej, fehér csokoládé temperálási hőmérsékletei, ét-, tej, fehér csokoládé felhasználási területei

Bevonómassza olvasztása, hígítása, ét-, tej, fehér felhasználási területe

Zselékészítés módszerei, felhasználási területei

Gyümölcsstartósítás:

Romlás megakadályozása.

Tartósítási eljárások, gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastagcukorban tartósítás, alkoholban tartósítás jellemzése, tartós gyümölcskészítmények felhasználási területei

Tészták, készítése és feldolgozott, kisült félkész termékei:

Élesztős tészták:

Biológiai lazítás közben lejátszódó kémiai folyamatok, élesztős tészták csoportosítása, közvetett tésztakészítés, közvetlen tésztakészítés, hideg tésztavezetés jellemzése

Gyúrt, kevert, hajtogatott, omlós élesztős tésztafajták jellemzése, fajtái, felhasználási lehetőségei

Omlós tészták:

Zsiradékkal történő lazítás, omlós tészták csoportosítása, jellemzése, tésztahibák, megelőzésük, kijavításuk

Gyúrt omlós tészták, sárga-, barna-, kakaós-, angol-, fehér-, sós linzer tészták készítése, felhasználási lehetőségei, gyúrt omlós tésztafajták feldolgozott, kisült félkész termékei, sütési hőfokok, sütés utáni teendők

Kevert omlós tészták készítése, feldolgozás szerinti csoportosítása, fajtái, felhasználási lehetőségei, kevert omlós tésztafajták feldolgozott, kisült félkész termékei, sütési hőmérsékletek, - módok, sütés utáni teendők

Vajas- és leveles tészta:

Vajas- és leveles tészta megkülönböztetése a felhasznált zsiradék szerint

Vajas tészta-, leveles tészta készítése, mechanikai lazítása, felhasználási lehetőségei, feldolgozott, kisült félkész termékei, sütési hőfokok, sütés utáni teendők

Forrázott tészta:

Forrázott tészta alap és járulékos anyagai, tésztakészítés, tésztahibák és javítási módok,

Tésztahüvelyek alakítása sütése, felhasználási lehetőségei

Felverték:

Felverték alap és járulékos anyagai, általános jellemzése habbal lazítása, csoportosítása

Hideg úton készült könnyű felverték-, hideg úton készült nehéz felverték-, készítése, fajtái, felhasználási lehetőségei, feldolgozott kisült félkész termékei, sütési hőfokok módok, sütés utáni teendők

Meleg úton készült könnyű felverték, meleg úton készült nehéz felverték készítése, fajtái, felhasználási lehetőségei, feldolgozott kisült félkész termékei, sütési hőfokok módok, sütés utáni teendők

Hengerelt tészták:

Hengerelt tészták alap és járulékos anyagai, általános jellemzése csoportosítása

Étkezési marcipánok megkülönböztetése olajos mag és cukortartalom szerint, étkezési marcipánok előállítása hideg és meleg eljárással, az elkészítés hibái, felhasználási területei

Sütőmarcipánok megkülönböztetése olajos mag és cukortartalom szerint,
sütőmarcipánok előállítása hideg és meleg eljárással, az elkészítés hibái, felhasználási területei

Nugátok előállítása hideg és meleg eljárással, felhasználási területei

Mézes tészták:

Mézes tészták alap és járulékos anyagai, általános jellemzése kémiai lazítása csoportosítása

Hagyományos érleléssel készült mézes tészták készítése, fajtái, felhasználási területei

Gyors érlelési eljárással készült mézes tészták készítése, fajtái, felhasználási területei

Az előkészítő gépek, dagasztó, univerzális konyhagép, hengergép gázszámoly, tűzhely, krémfőző, tésztanyújtó, kelesztő, sütő alkalmazása balesetvédelmi előírásai

Uzsonnasütemények:

Uzsonnasütemények általános jellemzői

Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények:

Édes omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése,

Hagyományőrző magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján

Sós omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények előállítása

Sárgalinzer tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hagyományőrző magyar omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján

Vajas és leveles tésztából készült töltött és töltetlen édes és sós uzsonnasütemények készítése

Felvertékből, hideg úton készült könnyű-, hideg úton készült nehéz-, meleg úton készült könnyű-, meleg úton készült nehéz felvert uzsonnasütemények készítése

Hengerelt tésztából készült uzsonnasütemények készítése

Kikészített sütemények, díszítés

90 óra

Kikészített sütemények általános jellemzői

Torták:

Torták általános jellemzői, tortakészítés műveleteinek jellemzése, torták csoportosítása

Felvert tésztákból készült torták készítése, különleges technológiával készült torták készítése,

Hagyományőrző magyar torták készítése eredeti receptúra alapján

Omlós tésztákból készült torták készítése

Szeletek:

Szeletek általános jellemzői, szeletkészítés műveleteinek jellemzése

Felvert, omlós mézes, tésztákból készült szeletek készítése

Tekercsek:

Tekercsek általános jellemzői, tekercskészítés műveleteinek jellemzése
Felvert, gesztenyemasszából és nemes hulladékból készült tekercsek készítése
Minyonok:
Minyonok általános jellemzői, minyon készítés műveleteinek jellemzése, minyonok csoportosítása
Hagyományőrző magyar minyonok készítése eredeti receptúra alapján
Felvert tésztából készült vágott szúrt, egy- és két tésztahüvelyből készült minyonok készítése
Omlós tésztából készült minyonok készítése
Minyon jellegű készítmények általános jellemzői, csoportosítása
Desszertek:
Desszertek általános jellemzői, csoportosítása,
Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek)
Omlós tésztából készült desszertek készítése
Csemegék:
Csemegék általános jellemzői, csemegekészítés műveletei, csemegék csoportosítása
Torta alakú csemegék, vágott, kiszúrt csemegék, csemegebombák, csemegecsúcsok, csemege hengerek, csemege kosarak
Krémesek:
Krémesek általános jellemzői, csoportosítása
Vajas és leveles tésztából készült krémes sütemények: sárgakrémmel készült és tojás habkrémmel készült krémes sütemények készítése
Forrázott tésztából készült krémes sütemények készítése
Tejszínes sütemények:
Tejszínes sütemények általános jellemzői, csoportosítása
Felvert tésztából készült tejszínes torták, - szeletek, - desszertek készítése,
Hagyományőrző magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján
Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése
Vajas és leveles tésztából készült tejszínes sütemények készítése
Díszítés:
Díszítés általános jellemzői,
Egyszerű és különleges díszítés műveletei: bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás anyagainak, módszereinek jellemzése
Cukrászati késztermékcsoporthoz egyszerű díszítései
Különleges díszítés módszerei: csokoládé-, marcipán-, zselatinmassza-, karamell-, grillázsdíszítések

Teasütemények

20 óra

Édes és sós teasütemények:

Teasütemények általános jellemzői csoportosítása

Édes teasütemények általános jellemzői, omlós-, felvert-, hengerelt-, egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése

Sós teasütemények általános jellemzői, omlós-, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítás, sütés előtt és sütés után töltött sós teasütemények készítése

Fagylaltok, adagolt fagylaltkészítmények, parfék, pohárkrémek **20 óra**

Fagylaltok:

fagylaltok általános jellemzői, fagylalt összetevői és szerepük fagylaltkészítés technológiájában

Fagylaltok csoportosítása összetétel szerint: tejfagylaltok, tejes fagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok, zöldségfagylaltok jellemzői

Fagylaltok csoportosítása fagyasztás módja szerint

Fagylaltkészítés műveleteinek jellemzése, fagylaltkészítés hibái

Fagylaltgépek, emulgeátorok alkalmazása, munkavédelmi előírásai

Fagylaltkészítés és értékesítés higiénijája

Fagylalt szárazanyagtartalmának kiszámítása

Adagolt fagylaltkészítmények, állandó és változó összetételű fagylaltkelyhek készítése

Parfék:

általános jellemzői, csoportosítása,

alapanyagok előkészítése, a parfé formába töltése, fagyasztása, a forma eltávolítása, a parfé díszítése, tálalása

Pohárkrémek:

Pohárkrémek általános jellemzése, főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek készítése

Bonbonkészítés, tányérdesszertek **20 óra**

Bonbonok:

Bonbonok általános jellemzői alapanyagai, csokoládé temperálás szabályai,

Bonbonok csoportosítása

Gyümölcsbonbonok, hagyományőrző magyar gyümölcsbonbonok, marcipánbonbonok, nugátbonbonok, grillázsbonbonok, krémbonbonok, csokoládébonbonok, cukorkabonbonok jellemzése

Tányérdesszertek:

Tányérdesszertek általános jellemzői, hideg és meleg desszertek csoportjai,

tányérdesszertek kiegészítő anyagai, tányérdesszertek díszítőelemei

Tányérdesszertek tálalása, fajtái

Munkaszervezési feladatok ellátása **10 óra**

Munkaszervezés:

Munkaszervezés általános jellemzői
Üzemszervezési módszerek
A cukrászüzem munkafolyamatainak szervezése fő és mellék munkafolyamatok bemutatása

Cukrászati termékek minőségi és tárolási követelményei **10 óra**

Cukrászati készítmények minősége:
Cukrászati készítmények minőségének általános jellemzői, cukrászati készítmények minőségét meghatározó tényezők, cukrászati készítmények tömege cukrászati készítmények minőségbiztosítási rendszere
Cukrászati készítmények forgalomba hozatala:
Expediálás, szállítás, tárolás, csomagolás, üzleti árukezelés

5.2. A képzési helyszín jellege javasolt felszerelése

5.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák

A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek

5.4. A tantárgy értékelésének módja

5.5. A továbbhaladás feltételei

6. Cukrászati szakrajz tantárgy **36 óra**

A tantárgy tanításának célja

Az esztétikai érzék formálása, különböző díszítési lehetőségeken keresztül. Színek alkalmazásának, összhangjának, harmóniájának, színkeverési lehetőségeinek megismerése. Sütemények, dísztorták, tányérdesszertek tervezésének rajzos elsajátítása.

Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

6.1. Témakörök és elemeik

Vonalvezetési gyakorlatok **9 óra**

Szegélydíszítések

Írásgyakorlatok **9 óra**

Nyomtatott betűk
Zsinórirás
Tortafeliratok

Sablonok készítése **9 óra**

Csokoládé pasztilla rajzok
Mézes házikó sablon

Süteményrajzok **9 óra**

Dísz torta rajzok
Tányérdesszert tervezés
Belső díszítéssel készült sütemények vágásfelületei

6.2. A képzési helyszín jellege javasolt felszerelése

6.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák

A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek

6.4. A tantárgy értékelésének módja

6.5. A továbbhaladás feltételei

7. Cukrászat gyakorlat tantárgy **208 óra**

A tantárgy tanításának célja

Kiscsoportos foglalkozás keretében kerüljenek elsajátításra a különböző mozdulatok, alpműveletek, technológiák, készítmények. Megismerésre kerüljenek az egyes nyersanyagok, az elméletben tanultakra gyakorlati tapasztalat épüljön.

Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

7.1. Témakörök és elemeik

Cukrászati nyersanyagok, előkészítő és alpműveletek **8 óra**

Nyersanyagok fizikai jellemzőinek, előkészítésének, felhasználási módozatainak gyakorlati elsajátítása.

Anyaghányad számítás, mérési folyamatok, mérlegek használata.
Cukrász tanműhely, üzem, helységeinek bemutatása
Balesetvédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, beleseti jegyzőkönyv, menekülési útvonal megismerése, berendezések, gépek, eszközök bemutatása, összeszerelés, tisztítása, munkavédelmi előírásai
Személyi higiénia, megjelenéssel kapcsolatos elvárások, munkaruhára vonatkozó előírások, egészségügyi szabályok, higiéniai követelmények a cukrász munkavégzése során
Cukrászati termékcsoportok bemutatása cukrászüzemben, cukrászdában
Bevonó anyagok:
Fondán melegítése, hígítása felhasználása
Ét-, tej, fehér csokoládé olvasztása, temperálása, felhasználása
Ét-, tej, fehér bevonómassza olvasztása, hígítása, felhasználása
Zselé főzése, felhasználása

Cukrászati félkész termékek, cukorkészítmények

24 óra

Cukorkészítmények: alpműveletek alkalmazása
Főzött cukorkészítmények: cukorfőzet készítés, hígító cukoroldat, fondán, tojás habos készítmények cukorfőzete, karamell előállítása, hőmérsékletmérés, kézi próbák alkalmazása
Olvasztott cukorkészítmények: dobos cukor, grillázs (kemény és puha grillázs), cukorfesték előállítása
Cukorkészítmények előállításának balesetvédelmi előírásai
Töltelékek:
Alpműveletek, előkészítő műveletek, főzés, forrázás, resztelés, keverés habbá verés alkalmazása
Édes töltelékek: gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínkrémek, egyéb töltelékek készítése
Sós töltelékek: kisült tésztába és nyers tésztába tölthető sós töltelékek készítése
Töltelék készítés műveleteinek, gépeinek balesetvédelmi előírásai
Gyümölcstartósítás:
Gyümölcsök előkészítő műveletei, gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastagcukorban tartósítás, alkoholban tartósítás bemutatása

Cukrászati tészták és belőlük előállítható uzsonnasütemények, készítmények

40 óra

Tészták, készítése és feldolgozott, kisült félkész termékei:
Élesztős tészták: Alap és járulékos anyagok előkészítése, biológiai lazítás közvetett tésztakészítés, közvetlen tésztakészítés, hideg tésztavezetés bemutatása
Gyúrt, kevert élesztős tésztafajták készítése, felhasználása

Hajtogatott, élesztős tésztafajták készítése, tészta alap begyúrása érlelése, zsiradék alap készítése, a tészta mechanikai lazításának alkalmazása: csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetése Hajtogatott, élesztős tésztafajták felhasználása

Omlós élesztős tészta készítése, felhasználása

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

Omlós tészták: Alap és járulékos anyagok előkészítése, zsiradékkal történő lazítás alkalmazása készítése, felhasználása

Gyúrt omlós tészták, sárga-, barna-, kakaós-, angol-, fehér-, sós linzer tészták készítése, tésztaalapok nyújtása, szúrása, sütése

Kevert omlós tészták készítése, alakítása, lappá-, formába kenése, sütése

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

Vajas tészta-, leveles tészta:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, tészta alap begyúrása, pihentetése, zsiradék alap készítése

A tészta mechanikai lazításának alkalmazása: csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés

Vajas és leveles tészta felhasználása, krémlap nyújtása, sütése

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

Forrázott tészta: Alap és járulékos anyagok előkészítése, tésztakészítés, tésztahibák javítási módjainak bemutatása

Tésztahüvelyek alakítása sütése, felhasználása

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

Felverték: Alap és járulékos anyagok előkészítése, a habbal lazítás bemutatása

Hideg úton készült könnyű felverték-, hideg úton készült nehéz felverték-, meleg úton készült könnyű felverték-, meleg úton készült nehéz felverték készítése

A felverték adagolása, kenése, alakítása, formába töltése, sütése, sütés utáni műveletek alkalmazása

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

Hengerelt tészták: Alap és járulékos anyagok előkészítése, étkezési marcipánok bemutatása és /vagy készítése, sütőmarcipánok előállítása, makron alakítása, sütése

Mézes tészták: Alap és járulékos anyagok előkészítése, kémiai lazítás bemutatása

Gyors érlelési eljárással készült mézes tészták készítése, mézes lapok nyújtása, sütése

Az előkészítő gépek, dagasztó, univerzális kenyéngép, hengergép, gázszámoly, tűzhely, krémfőző, tésztanyújtó, kelesztő, sütő alkalmazása balesetvédelmi előírásai

Uzsonnasütemények:

Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése: tészta készítése, érlelése, tészta alakítása, lekenése, kelesztése, sütése

Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

Kuglóf tészta készítése, formába töltése, kelesztése, sütése, bevonása, díszítése

Fánk tészta nyújtása szúrása kelesztése, olajban sütése

Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

Hajtogatott élesztős tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, kelesztése, sütése, díszítése

Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése
 Édes omlós élesztős tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, lekenése
 sütése,
 Hagyományőrző magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti
 receptúra alapján
 Sós omlós élesztős pogácsa tészták készítése, tészta nyújtása, szúrása lekenése
 szórása, kelesztése, sütése
 Sárgalinzer tésztából készült uzsonnasütemények készítése
 Sárgalinzer tészta készítése, nyújtása, töltése, sütése szeletelése, eredeti receptúra
 alapján omlós tésztából készült hagyományőrző magyar uzsonnasütemények
 készítése
 Vajas - vagy leveles tésztából készült töltött és töltetlen édes és sós
 uzsonnasütemények készítése,
 Tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, lekenése sütése, vagy sütés után töltése
 díszítése
 Felverték készítése, hideg úton készült könnyű-, hideg úton készült nehéz-, meleg
 úton készült könnyű-, meleg úton készült nehéz felvert uzsonnasütemények fajtái
 készítése
 Felvert tészták alakítása, formába töltése, sütése, bevonása, díszítése
 Hengerelt tésztából készült uzsonnasütemények készítése tészta készítése,
 Hengerelt tészták alakítása, sütése
 Uzsonnasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek
 figyelembevételével
 Előkészítő gépek, tésztanyújtók, dagasztógépek, kelesztő berendezések,
 hengergépek, univerzális konyhagépek, hűtőberendezések, sütő és főzőberendezések
 balesetmentes alkalmazása

Kikészített sütemények, díszítés

72 óra

Tortakészítés műveleteinek, tészta előkészítése, krémkeverés, vagy töltelékkészítés,
 töltés, dermesztés, bevonás (csokoládéval, fondánnal, zselével), díszítés gyakorlása
 Felvert tésztákból készült torták készítése, különleges technológiával készült torták
 készítése, eredeti receptúra alapján, hagyományőrző magyar torták készítése
 Szeletkészítés műveletei tészta előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, bevonás
 (különböző bevonó anyagokkal), díszítés gyakorlása
 Felvert, mézes, tésztákból készült szeletek készítése
 Tekercskészítés műveleteinek, tészta előkészítése, krémkeverés, töltés, feltekerés
 dermesztés bevonás (sajátkrémmel, dobos cukorral) díszítés gyakorlása
 Minyon készítés műveleteinek, tészta előkészítés, krémkeverés, töltés, dermesztés,
 felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés gyakorlása,
 Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült minyonok
 készítése
 Hagyományőrző magyar minyonok készítése eredeti receptúra alapján

Desszertek készítése

Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek) desszertek előállítása

Omlós tésztából készült desszertek előállítása

Csemegekészítés műveleteinek, tészta előkészítés, krémkeverés, csemegék töltése, dermesztése, csokoládéba mártása díszítése vagy szeletelése csokoládéba mártás, díszítés gyakorlása

Torta alakú csemegék, vágott, kiszúrt csemegék, csemegebombák, csemegecsúcsok készítése

Krémes sütemények készítése:

Vajas vagy leveles tésztából krémlap készítése, tojáskrémek főzése krémesek töltése, szeletelése, hintése

Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, hintése

Tejszínes sütemények készítése

Felvert tésztákból készült tejszínes torták, - szeletek, - desszertek előállítási műveleteinek (tészta előkészítése, tejszínkrém készítés, töltés, dermesztés, bevonás, díszítés) gyakorlása,

Hagyományőrző magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése tésztahüvely előkészítése, sárgakrém főzése, tésztahüvely töltése, habkészítése, díszítése

Vajas vagy leveles tésztából készült tejszínes sütemények előállítási műveleteinek (krémlap készítés, bevonás fondánnal, tojáskrémek készítés, töltés, szeletelés) gyakorlása

Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

Univerzális konyhagép, tésztanyújtó, tűzhelyek, sütők, habfúvók balesetmentes alkalmazása

Egyszerű és különleges díszítés műveleteinek bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás módszereinek gyakorlása

Cukrászati késztermékcsoporthok egyszerű díszítéseinek gyakorlása

Különleges díszítés módszerek gyakorlása, csokoládé-, marcipán-, zselatinmassza-, karamell-, grillázsdíszek készítése,

Feliratok, szegélydíszítések, sablonok készítése, tortadíszítések tervezése

Alkalmi díszmunkák készítése

Teasütemények

20 óra

Édes és sós teasütemények:

Édes teasütemények, omlós-, felvert-, hengerelt-, egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítása, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése

Sós teasütemények,, omlós-, vajos tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítás
Tészták, sós töltelékek előállítása. Sütés előtt és sütés után töltött sós teasütemények készítése

Teasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

Előkészítő gépek, tésztanyújtók, dagasztógépek, hengergépek, univerzális konyhagépek, hűtőberendezések, sütő és főzőberendezések balesetmentes alkalmazása

Fagylaltok, adagolt fagylaltkészítmények, parfék, pohárkrémek **16 óra**

Fagylaltok készítése:

Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok, készítése

Fagylalt készítés műveleteinek gyakorlása: alap és járulékos anyagok előkészítése, fagylaltkeverék készítése,- hőkezelése, - szűrése, - homogénezése, - hűtése, pihentetése, - érlelése, - fagyasztása kifagyott, fagylalt díszítése, adagolása

Fagylaltgépek, emulgeátorok összeszerelése, balesetmentes alkalmazása, tisztítása
Fagylaltkészítés higiéniajának betartása

Adagolt fagylaltkészítmények, állandó és változó összetételű fagylaltkelyhek készítése

Parfék készítése:

Alapanyagok előkészítése, a parfé formába töltése, fagyasztása, a forma eltávolítása, a parfé díszítése, tálalása

Pohárkrémek készítése:

főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek előállítása

Bonbonkészítés, tányérdesszertek **20 óra**

Bonbonok:

Csokoládé temperálás gyakorlása

Gyümölcsbonbonok, hagyományőrző magyar gyümölcsbonbonok, marcipánbonbonok, nugátbonbonok, grillázsbonbonok, krémbonbonok, csokoládébonbonok készítése

Tányérdesszertek:

Nemzetközi cukrászati trendek bemutatása, nemzetközi cukrászatban alkalmazott tészták, töltelékek, bevonó anyagok készítése, alkalmazása

Hideg és meleg desszertek, kiegészítő anyagok, díszítőelemek készítése

Tányérdesszertek tálalása

Munkaszervezési feladatok ellátása **8 óra**

Munkaszervezés:

Cukrászati munkafolyamatok megtervezése

Termékkészítés előkészítése, félkész és késztermékek munka folyamatainak szervezése

7.2. A képzési helyszín jellege javasolt felszerelése

7.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák

A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek

7.4. A tantárgy értékelésének módja

8.5. A továbbhaladás feltételei

8. Cukrászat üzemi gyakorlat tantárgy

1190 óra/ 300 ÖGY

A tantárgy tanításának célja

Üzemi körülmények között végezve rögzüljenek a különböző mozdulatok, alpműveletek, technológiák, készítmények. A már ismert nyersanyagok felhasználási tulajdonságai, lehetőségei, velük szemben alkalmazható eljárások, technológiák elmélyüljenek.

Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

9.1. Témakörök és elemeik

Cukrászati nyersanyagok, előkészítő és alpműveletek

14 ÖGY

Nyersanyagok fizikai jellemzőinek, előkészítésének, felhasználási módozatainak gyakorlati elsajátítása.

Anyaghányad számítás, mérési folyamatok, mérlegek használata.

Cukrász tanműhely, üzem, helységeinek bemutatása

Balesetvédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, beleseti jegyzőkönyv, menekülési útvonal megismerése, berendezések, gépek, eszközök bemutatása, összeszerelés, tisztítása, munkavédelmi előírásai

Személyi higiénia, megjelenéssel kapcsolatos elvárások, munkaruhára vonatkozó előírások, egészségügyi szabályok, higiéniai követelmények a cukrász munkavégzése során

Cukrászati termékcsoportok bemutatása cukrászüzemben, cukrászdában

Bevonó anyagok:

Fondán melegítése, hígítása felhasználása

Ét-, tej, fehér csokoládé olvasztása, temperálása, felhasználása

Ét-, tej, fehér bevonómassza olvasztása, hígítása, felhasználása

Zselé főzése, felhasználása

Cukrászati félkész termékek, cukorkészítmények

35 óra/ 66 ÖGY

Cukorkészítmények: alpműveletek alkalmazása

Főzött cukorkészítmények: cukorfőzet készítés, hígító cukoroldat, fondán, tojás habos készítmények cukorfőzete, karamell előállítása, hőmérsékletmérés, kézi próbák alkalmazása

Olvasztott cukorkészítmények: dobos cukor, grillázs (kemény és puha grillázs), cukorfesték előállítása

Cukorkészítmények előállításának balesetvédelmi előírásai

Töltelékek:

Alpműveletek, előkészítő műveletek, főzés, forrázás, resztelés, keverés habbá verés alkalmazása

Édes töltelékek: gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínkrémek, egyéb töltelékek készítése

Sós töltelékek: kisült tésztába és nyers tésztába tölthető sós töltelékek készítése

Töltelék készítés műveleteinek, gépeinek balesetvédelmi előírásai

Gyümölcstartósítás:

Gyümölcsök előkészítő műveletei, gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastagcukorban tartósítás, alkoholban tartósítás bemutatása

Cukrászati tészták és belőlük előállítható uzsonnasütemények, készítmények

252 óra / 140 ÖGY

Tészták, készítése és feldolgozott, kisült félkész termékei:

Élesztős tészták: Alap és járulékos anyagok előkészítése, biológiai lazítás közvetett tésztakészítés, közvetlen tésztakészítés, hideg tésztavezetés bemutatása

Gyúrt, kevert élesztős tésztafajták készítése, felhasználása

Hajtogatott, élesztős tésztafajták készítése, tészta alap begyúrása érlelése, zsiradék alap készítése, a tészta mechanikai lazításának alkalmazása: csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés Hajtogatott, élesztős tésztafajták felhasználása

Omlós élesztős tészta készítése, felhasználása

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

Omlós tészták: Alap és járulékos anyagok előkészítése, zsiradékkal történő lazítás alkalmazása készítése, felhasználása

Gyúrt omlós tészták, sárga-, barna-, kakaós-, angol-, fehér-, sós linzer tészták készítése, tésztaalapok nyújtása, szúrása, sütése

Kevert omlós tészták készítése, alakítása, lappá-, formába kenése, sütése

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

Vajas tészta-, leveles tészta:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, tészta alap begyúrása, pihentetése, zsiradék alap készítése

A tészta mechanikai lazításának alkalmazása: csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés

Vajas és leveles tészta felhasználása, krémlap nyújtása, sütése

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

Forrázott tészta: Alap és járulékos anyagok előkészítése, tésztakészítés, tésztahibák javítási módjainak bemutatása

Tésztahüvelyek alakítása sütése, felhasználása

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

Felverték: Alap és járulékos anyagok előkészítése, a habbal lazítás bemutatása

Hideg úton készült könnyű felverték-, hideg úton készült nehéz felverték-, meleg úton készült könnyű felverték-, meleg úton készült nehéz felverték készítése

A felverték adagolása, kenése, alakítása, formába töltése, sütése, sütés utáni műveletek alkalmazása

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

Hengerelt tészták: Alap és járulékos anyagok előkészítése, étkezési marcipánok bemutatása és /vagy készítése, sütőmarcipánok előállítás, makron alakítása, sütése

Mézes tészták: Alap és járulékos anyagok előkészítése, kémiai lazítás bemutatása

Gyors érlelési eljárással készült mézes tészták készítése, mézes lapok nyújtása, sütése

Az előkészítő gépek, dagasztó, univerzális konyhagép, hengergép, gázcsomoly, tűzhely, krémfőző, tésztanyújtó, kelesztő, sütő alkalmazása balesetvédelmi előírásai

Uzsonnasütemények:

Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése: tészta készítése, érlelése, tészta alakítása, lekenése, kelesztése, sütése

Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

Kuglóf tészta készítése, formába töltése, kelesztése, sütése, bevonása, díszítése

Fánk tészta nyújtása szűrése kelesztése, olajban sütése

Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

Hajtogatott élesztős tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, kelesztése, sütése, díszítése

Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

Édes omlós élesztős tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, lekenése sütése,

Hagyományőrző magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján

Sós omlós élesztős pogácsa tészták készítése, tészta nyújtása, szűrése lekenése szórása, kelesztése, sütése

Sárgalinzer tésztából készült uzsonnasütemények készítése

Sárgalinzer tészta készítése, nyújtása, töltése, sütése szeletelése, eredeti receptúra alapján omlós tésztából készült hagyományőrző magyar uzsonnasütemények készítése

Vajas - vagy leveles tésztából készült töltött és töltetlen édes és sós uzsonnasütemények készítése,

Tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, lekenése sütése, vagy sütés után töltése díszítése

Felverték készítése, hideg úton készült könnyű-, hideg úton készült nehéz-, meleg úton készült könnyű-, meleg úton készült nehéz felvert uzsonnasütemények fajtái készítése

Felvert tészták alakítása, formába töltése, sütése, bevonása, díszítése

Hengerelt tésztából készült uzsonnasütemények készítése tészta készítése,

Hengerelt tészták alakítása, sütése

Uzsonnasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

Előkészítő gépek, tésztanyújtók, dagasztógépek, kelesztő berendezések,

hengergépek, univerzális konyhagépek, hűtőberendezések, sütő és főzőberendezések balesetmentes alkalmazása

Kikészített sütemények, díszítés

525 óra/ 80 ÖGY

Tortakészítés műveleteinek, tészta előkészítése, krémkeverés, vagy töltelékkészítés, töltés, dermesztés, bevonás (csokoládéval, fondánnal, zselével), díszítés gyakorlása

Felvert tésztákból készült torták készítése, különleges technológiával készült torták készítése, eredeti receptúra alapján, hagyományőrző magyar torták készítése

Szeletkészítés műveletei tészta előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, bevonás (különböző bevonó anyagokkal), díszítés gyakorlása

Felvert, mézes, tésztákból készült szeletek készítése

Tekercskészítés műveleteinek, tészta előkészítése, krémkeverés, töltés, feltekerés dermesztés bevonás (sajátkrémmel, dobos cukorral) díszítés gyakorlása

Minyon készítés műveleteinek, tészta előkészítés, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés gyakorlása,

Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült minyonok készítése

Hagyományőrző magyar minyonok készítése eredeti receptúra alapján

Desszertek készítése

Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek) desszertek előállítása

Omlós tésztából készült desszertek előállítása

Csemegekészítés műveleteinek, tészta előkészítés, krémkeverés, csemegek töltése, dermesztése, csokoládéba mártása díszítése vagy szeletelése csokoládéba mártás, díszítés gyakorlása

Torta alakú csemegék, vágott, kiszúrt csemegék, csemegebombák, csemegecsúcsok készítése

Krémes sütemények készítése:

Vajas vagy leveles tésztából krémlap készítése, tojáskrémelek főzése krémesek töltése, szeletelése, hintése

Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, hintése

Tejszínes sütemények készítése

Felvert tésztából készült tejszínes torták, - szeletek, - desszertek előállítási műveleteinek (tészta előkészítése, tejszínkrém készítés, töltés, dermesztés, bevonás, díszítés) gyakorlása,

Hagyományőrző magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján

Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése tésztahüvely előkészítése, sárgakrém főzése, tésztahüvely töltése, habkészítése, díszítése

Vajas vagy leveles tésztából készült tejszínes sütemények előállítási műveleteinek (krémlap készítés, bevonás fondánnal, tojáskrémelek készítés, töltés, szeletelés)

gyakorlása Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

Univerzális konyhagép, tésztanyújtó, tűzhelyek, sütők, habfúvók balesetmentes alkalmazása

Egyszerű és különleges díszítés műveleteinek bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás módszereinek gyakorlása

Cukrászati késztermékcsoportok egyszerű díszítéseinek gyakorlása

Különleges díszítés módszerek gyakorlása, csokoládé-, marcipán-, zselatinmassza-, karamell-, grillázsdíszek készítése,

Feliratok, szegélydíszítések, sablonok készítése, tortadíszítések tervezése

Alkalmi díszmunkák készítése

Teasütemények

140 óra

Édes és sós teasütemények:

Édes teasütemények, omlós-, felvert-, hengerelt-, egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítása, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése

Sós teasütemények, omlós-, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása

Tészták, sós töltelékek előállítása. Sütés előtt és sütés után töltött sós teasütemények készítése

Teasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

Előkészítő gépek, tésztanyújtók, dagasztógépek, hengergépek, univerzális konyhagépek, hűtőberendezések, sütő és főzőberendezések balesetmentes alkalmazása

Fagylaltok, adagolt fagylaltkészítmények, parfék, pohárkrémek

84 óra

Fagylaltok készítése:

Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok, készítése

Fagylalt készítés műveleteinek gyakorlása: alap és járulékos anyagok előkészítése, fagylaltkeverék készítése, - hőkezelése, - szűrése, - homogénezése, - hűtése, pihentetése, - érlelése, - fagyasztása kifagyott, fagylalt díszítése, adagolása

Fagylaltgépek, emulgeátorok összeszerelése, balesetmentes alkalmazása, tisztítása

Fagylaltkészítés higiéniajának betartása

Adagolt fagylaltkészítmények, állandó és változó összetételű fagylaltkelyhek készítése

Parfék készítése:

Alapanyagok előkészítése, a parfé formába töltése, fagyasztása, a forma eltávolítása, a parfé díszítése, tálalása

Pohárkrémek készítése:

főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek előállítása

Bonbonkészítés, tányérdesszertek

126 óra

Bonbonok:

Csokoládé temperálás gyakorlása

Gyümölcsbonbonok, hagyományőrző magyar gyümölcsbonbonok, marcipánbonbonok, nugátbonbonok, grillázsbonbonok, krémbonbonok, csokoládébonbonok készítése

Tányérdesszertek:

Nemzetközi cukrászati trendek bemutatása, nemzetközi cukrászatban alkalmazott tészták, töltelékek, bevonó anyagok készítése, alkalmazása

Hideg és meleg desszertek, kiegészítő anyagok, díszítőelemek készítése

Tányérdesszertek tálalása

Munkaszervezési feladatok ellátása

14 óra

Munkaszervezés:

Cukrászati munkafolyamatok megtervezése

Termékkészítés előkészítése, félkész és késztermékek munka folyamatainak szervezése

Cukrászati termékek minőségi és tárolási követelményei

14 óra

Cukrászati készítmények minőségének megtartása:

Cukrászati készítmények tápértékének, élvezeti értékének, tetszetősségének eltarthatóságának kialakítása

Minőséget meghatározó tényezők, nyersanyagok, gyártásmenetek, tárolás, árukezelés ellenőrzése, cukrászati készítmények tömegének ellenőrzése

Cukrászati készítmények forgalomba hozatala:

expediálás, tárolás, csomagolás, üzleti árukezelés gyakorlása

9.2. A képzési helyszín jellege javasolt felszerelése

9.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák

A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek

9.4. A tantárgy értékelésének módja

9.5. A továbbhaladás feltételei