

CUKRÁSZ SZAKKÉPESÍTÉS KÖZPONTI PROGRAMJA

I. A szakképesítés adatai, a képzés szervezésének feltételei és a szakképesítés óraterve

1. A szakképesítés adatai

A szakképesítés azonosító száma: 33 811 01 1000 00 00

A szakképesítés megnevezése: Cukrász

Szakképesítések köre:

Szakképesítés-elágazások: nincsenek

Hozzárendelt FEOR szám: 5122

Szakképzési évfolyamok száma: 2 év vagy a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint 3 év

Elmélet aránya: 30%

Gyakorlat aránya: 70%

(Az elmélet/gyakorlat arány az „előrehozott” szakképzés esetében a szakmai képzésre vonatkozik)

Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama: 1 év

Szintvizsga (iskolai rendszerben): szervezhető

Ha szervezhető, mikor: a képzési idő felét követően

2. A képzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

Az elméleti és gyakorlati képzést a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 17. §-ában szabályozott végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember láthatja el.

Tárgyi feltételek

A szakmai elmélet oktatását és a szakképző iskolában folyó gyakorlati képzést a szakképző iskolának kell megszervezni, amelyhez a szakképesítés óratervében szereplő képzési helyszínek biztosítása szükséges.

A gazdálkodó szervezetnél folyó szakmai gyakorlati képzéshez szükséges eszközök és felszerelések jegyzékét a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményét kiadó rendelet tartalmazza.

A tanulószerveződés alapján végzett gyakorlati képzés személyi és tárgyi feltételeit a gazdálkodó szervezetnél az illetékes területi gazdasági kamara a szakképző iskola bevonásával ellenőrzi.

Az illetékes területi gazdasági kamara ellenőrzési joga kiterjed a szakképző iskola és a gazdálkodó szervezet közötti megállapodás alapján végzett gyakorlati képzés feltételeinek ellenőrzésére is.

3. A szakképesítés óraterve

3 szakképző évfolyam esetén

Cukrász szakképesítés									
Szakmai követelménymodul/Tananyagegység		Óraszám						Képzési helyszín	Értékelési időpont
		1/9. évfolyam		2/10. évfolyam		3/11. évfolyam			
azonosítója	megnevezése	e	gy	e	gy	e	gy		
6273-11	Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek	72		72		46		Tanterem	szakmai vizsga
1.0/6273-11	Gazdasági alapfogalmak	48						Tanterem	
2.0/6273-11	Vendéglátó tevékenység jellemzői	24		32				Tanterem	
3.0/6273-11	Szakmai számítások			40		46		Tanterem	
6274-11	Vendéglátó tevékenység alapjai	36		72		48		Tanterem	szakmai vizsga
1.0/6274-11	Élelmiszerek általános alapismeretei	24						Tanterem	
2.0/6274-11	Vendéglátó tevékenység követelményei	12		8				Tanterem	
3.0/6274-11	Élelmiszerek csoportjai, jellemzői			64		33		Tanterem	
4.0/6274-11	Fogyasztóvédelem					15		Tanterem	
6275-11	Szakmai idegen nyelvi kommunikáció	36		36		32	32	Tanterem	szakmai vizsga
1.0/6275-11	Szakmai kommunikáció	36						Tanterem	
2.0/6275-11	Vendéglátó technológia idegen nyelven			36				Tanterem	
3.0/6275-11	Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése					32	32	Tanterem/ Tanétterem	
6352-11	Cukrászati termékkészítés	72	216	72	699	48	398	Tanterem/ Tanműhely/ gazdálkodó szervezet	szakmai vizsga
1.0/6352-11	Cukrászati alapozó ismeretek	24	24					Tanterem/ Tanműhely	
2.0/6352-11	Cukrászati félkész termékek	48	192	12	150			Tanterem/ Tanműhely/	

								gazdálkodó szervezet	
3.0/6352-11	Cukrászati késztermékek I.			20	204			Tanterem/ Tanműhely/ gazdálkodó szervezet	szintvizsga
4.0/6352-11	Cukrászati késztermékek II			40	345			Tanterem/ Tanműhely/ gazdálkodó szervezet	
5.0/6352-11	Cukrászati késztermékek III					30	234	Tanterem, Tanműhely/ gazdálkodó szervezet	
6.0/6352-11	Díszítés					18	164	Tanterem, Tanműhely/ gazdálkodó szervezet	
6276-11	Cukrászati termelési feladatok					48	258	Tanterem/ Tanműhely/ gazdálkodó szervezet műhely	szakmai vizsga
1.0/6276-11	Cukrászati késztermékek IV					30	217	Tanterem/ Tanműhely/ gazdálkodó szervezet	
2.0/6276-11	Munkaszervezés					9	6	Tanterem/ Tanműhely	
3.0/6276-11	Cukrászati készítmények minősége és forgalomba hozatala					9	35	Tanterem/ gazdálkodó szervezet	
Összesen:		216	216	252	699	222	688		

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 3 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 140 óra, a második tanévet követően 160 óra.

Jelmagyarázat:

e = elmélet

gy = gyakorlat

2 szakképző évfolyam esetén

Cukrász szakképesítés							
Szakmai követelménymodul/Tananyagegység		Óraszám				Képzési helyszín	Értékelési időpont
		1/11. évfolyam		2/12. évfolyam			
azonosítója	megnevezése	e	gy	e	gy		
6273-11	Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek	34		151		Tanterem	szakmai vizsga
1.0/6273-11	Gazdasági alapfogalmak	20		28		Tanterem	
2.0/6273-11	Vendéglátó tevékenység jellemzői			56		Tanterem	
3.0/6273-11	Szakmai számítások	14		67		Tanterem	
6274-11	Vendéglátó tevékenység alapjai	71		85		Tanterem	szakmai vizsga
1.0/6274-11	Élelmiszerek általános alapismeretei	24				Tanterem	
2.0/6274-11	Vendéglátó tevékenység követelményei	10		10		Tanterem	
3.0/6274-11	Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	37		60		Tanterem	
4.0/6274-11	Fogyasztóvédelem			15		Tanterem	
6275-11	Szakmai idegen nyelvi kommunikáció	52		52	32	Tanterem	szakmai vizsga
1.0/6275-11	Szakmai kommunikáció	36				Tanterem	
2.0/6275-11	Vendéglátó technológia idegen nyelven	16		20		Tanterem	
3.0/6275-11	Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése			32	32	Tanterem/ Tanétterem	
6352-11	Cukrászati termékkészítés	144	905	48	398	Tanterem/ Tanműhely/ gazdálkodó szervezet	szakmai vizsga
1.0/6352-11	Cukrászati alapozó ismeretek	24	24			Tanterem/ Tanműhely/ gazdálkodó szervezet	
2.0/6352-11	Cukrászati félkész termékek	60	342			Tanterem/ Tanműhely gazdálkodó/ szervezet	

3.0/6352-11	Cukrászati késztermékek I	20	197			Tanterem/ Tanműhely/ gazdálkodó szervezet	szintvizsga
4.0/6352-11	Cukrászati késztermékek II	40	342			Tanterem/ Tanműhely/ gazdálkodó szervezet	
5.0/6352-11	Cukrászati késztermékek III			30	234	Tanterem/ Tanműhely/ gazdálkodó szervezet	
6.0/6352-11	Díszítés			18	164	Tanterem/ Tanműhely/ gazdálkodó szervezet	
6276-11	Cukrászati termelési feladatok			48	258	Tanterem/ Tanműhely/ gazdálkodó szervezet	szakmai vizsga
1.0/6276-11	Cukrászati késztermékek IV			30	217	Tanterem/ Tanműhely/ gazdálkodó szervezet	
2.0/6276-11	Munkaszervezés			9	6	Tanterem/ Tanműhely	
3.0/6276-11	Cukrászati készítmények minősége és forgalomba hozatala			9	35	Tanterem/ gazdálkodó szervezet	
Összesen:		301	905	384	688		

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 160 óra.

Jelmagyarázat:

e = elmélet

gy = gyakorlat

A táblázatok nem tartalmaznak szabad sávot.

II. A központi program moduljai és tananyagegységei

1. A modul azonosítója és megnevezése

6273 –11 Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek

1.1 A modulra vonatkozó belépési feltételek

Megegyeznek a képzés megkezdéséhez szükséges feltételekkel.

1.2 A modul javasolt időkerete

– Elmélet: 190 óra

1.3 Maximális tanulói létszám

– Elméleti oktatás: 35 fő

1.4 A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

X-szel történik a megjelölés, hogy melyik tananyagegységhez mely feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes-, társas, módszerkompetenciák tartoznak!

Feladatprofil	Tananyagegységek		
	1.0/6273-11 Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit	X		X
Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot		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	
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását		X	
Rendelést állít össze	X	X	X
Árut vesz át	X	X	
Leltározási feladatokat végez	X	X	
Bizonylatokat állít ki		X	
Szükség szerint standol		X	X
Elszámol a napi bevétellel		X	X
Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki	X	X	X
Jelenléti ívet vezet		X	
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást		X	
Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz	X	X	X

Feladatprofil	Tananyagegységek		
	1.0/6273-11 Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
Anyaghányadot, kalkulációt készít		X	X
Veszteségszámításokat végez	X	X	X
Gazdálkodási számításokat végez	X		X
Kiszámítja az ételek tápanyag- és energiatartalmát			X
Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít			X
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény alakulását	X		X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek		
		1.0/6273-11 Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
A	Az anyagfelhasználás mérése		X	X
B	Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei		X	
A	A vendéglátás tevékenységének általános feltételei		X	
A	A vendéglátó tevékenység tárgyi feltételei		X	
A	A vendéglátó tevékenység személyi feltételei		X	
A	Munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér	X	X	
A	A munkaadó és munkavállaló kapcsolata	X	X	
A	Az üzleti gazdálkodás bizonylatai	X	X	
B	A gazdálkodás elemei, összefüggései és eredménye	X	X	X
B	A vendéglátás gazdasági számításai		X	X
C	A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók	X	X	X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek		
		1.0/6273-11 Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
C	Létszám- és bérigazgatással kapcsolatos mutatók	X	X	X
B	Készletigazgatással kapcsolatos mutatók	X	X	X
A	Árképzés	X	X	X
C	Marketing alapismeretek	X		
C	Marketing tevékenység és reklámeszközök a vendéglátásban	X	X	
C	Értékesítés ösztönzés eszközei			
A	Viselkedéskultúra, kommunikáció		X	
B	Az üzleti élet írásbeli formái		X	
C	A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai		X	

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek		
		1.0/6273-11 Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
4	Olvasott szakmai szöveg megértése	X	X	X
3	Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban	X	X	X
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X	
3	Szakmai nyelvű beszéd-készség		X	
3	Elemi számolási készség			X

Személyes kompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6273-11 Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
Önállóság	X	X	X
Szorgalom, igyekezet	X	X	X

Társas kompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6273-11 Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
Közérthetőség	X	X	X

Módszerkompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6273-11 Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
Tervezési képesség		X	X
Rendszerező képesség	X	X	X
Áttekintő képesség	X	X	X

1.5 A modul elsajátításának módszerei, tanulói tevékenységformák

Csoportos feladatmegoldások
 Frontális osztálymunka
 Előadás
 Magyarázat
 Digitális oktatás
 Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása

Információk, ismeretek rendszerezése
 Feladatmegoldások, eredmények értékelése
 Beadandó feladatok
 Esettanulmány készítése szempontsor alapján
 Önálló számításos feladatok megoldása
 Kooperatív tanítás, tanulás
 Vázlatkészítés, lényegkiemelés, kulcsszavak kijelölése, jegyzetelés
 Egyéni és kiscsoportos adatgyűjtés, adatok értékelése
 Egyéni munka
 Tapasztalatok megosztása, értelmezése
 Feladatlap megoldása, gyakorlás
 Team-munka
 Beszélgetés
 Adminisztrációs tevékenység
 Önértékelés

1.6 A modul oktatási tartalmának leírása:

- Elmélet

1.0/ 6273-11 Gazdasági alapfogalmak

48 óra

A gazdálkodás körfolyamata és elemei: szükséglet, termelés, csere, elosztás, fogyasztás, újratermelés.

A piac tényezői, csoportosítása, szereplői, működése és azokat befolyásoló tényezők, piaci verseny, kereslet, kínálat, ár, piaci formák.

Az egyéni és a legjellemzőbb társas vállalkozási formák jellemzői: egyéni vállalkozás működésének feltételei, BT, KKT, RT, KFT, alapításuk feltételei, alapító okirat, társas vállalkozások megszűnésének módjai: csődeljárás, felszámolás, végelszámolás.

Az üzleti gazdálkodás, bevételek, kiadások, eredmény, költségek fogalma, csoportosítása, jellemzői.

Marketing tevékenység fogalma, területei, speciálisan a vendéglátóiparra jellemző eszközei, reklámeszközök a vendéglátásban

Munkabérekkel kapcsolatos alapfogalmak, mutatók: munkabér járulékai, munkabér levonásai, nettó és bruttó bér, termelékenység.

Adózási alapfogalmak, fogalmi szinten:

SZJA (adófizetésre kötelezettek köre, adó jellemzői, adóelőleg, adókulcs, adófizetés)

Társasági adó (adófizetésre kötelezettek köre, jellemzői, adóelőleg, adókulcs, adófizetés)

EVA (adófizetésre kötelezettek köre, jellemzői, adóelőleg, adókulcs, adófizetés)

ÁFA (adófizetésre kötelezettek köre, jellemzői, adóelőleg, adókulcs, adófizetés)

Helyi adók (iparüzési adó, idegenforgalmi adó, kommunális adó)

2.0/ 6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői

56 óra

Választék kialakítása és közzlése: étlap, itallap, árlap, ártábla, egyedi árkiírás.

A vendéglátás fogalma, jellemzői, helye, szerepe a gazdaságban.

Vendéglátás személyi, tárgyi feltételei.

Üzletkörök, üzlettipusok a vendéglátásban, minőségi előírások.

A vendéglátás tevékenységének jellemzői, munkafolyamatai, munkafolyamatok feltételei: árubeszerzés, áruátvétel, raktározás, termelés, értékesítés, szolgáltatás.

A vendéglátás munkaerő-gazdálkodásának jellemzői: munkaidő-beosztás, szabadság, felvétel, elbocsátás, munkaszerződés, munkaköri leírás, munkaadó és munkavállaló kapcsolata, anyagi felelősség, jelenléti ív.

Készletgazdálkodás a vendéglátó üzletben, készletgazdálkodás fogalmai, leltározás: áruátvétel, bevételezés, árukiadás, vételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai, leltár bizonylatai, leltárfelvételi jegy, leltárív, leltár értékelése.

Készletgazdálkodás bizonylatai: szállítólevél, számla, bevételezési bizonylat, kiadási bizonylat, vételezési jegy, standív.

Viselkedéskultúra, kommunikáció: alapvető etikett, protokollszabályok, személyiségtípusok, vendégtípusok, konfliktusok kezelése.

3.0/ 6273-11 Szakmai számítás

86 óra

Anyaghányad számítás ételek, italok, cukrászati termékek esetében.

Veszteségszámítás, tömegszámítás.

Árképzés a vendéglátásban: beszerzési árak, eladási árak, bruttó, nettó árak, haszonkulcs.

Kalkuláció ételek, italok, cukrászati termékek esetében.

Tápanyag- és energiaszámítás, élelmiszerek tápanyag- és energiatartalmának kiszámítása.

Jövedelmezőségi számítás: nettó, bruttó bevételek, ELÁBÉ, árres, költség, eredmény, megoszlási viszonyszámok, összefüggéseik, fedezeti pont.

Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók: forgási sebesség és mutatói, áruforgalmi mérleg.

Raktár-elszámoltatás, termelés-elszámoltatás, értékesítés-elszámoltatás

1.7 A modul értékelésének módja

A modulban meghatározott ismeretek és/vagy kompetenciák mérése a képző intézmény által meghatározott módon történik.

2. A modul azonosítója és megnevezése:

6274 –11 Vendéglátó tevékenység alapjai

2.1 A modulra vonatkozó belépési feltételek:

Megegyeznek a képzés megkezdéséhez szükséges feltételekkel.

2.2 A modul javasolt időkerete:

Elmélet: 156 óra

2.3 A maximális tanulói létszám:

Elméleti oktatás: 35 fő

2.4 A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

X-szel történik a megjelölés, hogy melyik tananyagegységhez mely feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes-, társas, módszerkompetenciák tartoznak!

Feladatprofil	Tananyagegységek			
	1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	X		X	
Munkája során alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat	X		X	
Munkája során alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit	X	X	X	
Munkája során alkalmazza a diétás szabályokat	X		X	
Betartja és betartatja a HACCP előírásait		X		X
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat		X		X
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket		X	X	X
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	X	X	X	X
Ellenőrzi a szavatossági időket és az áruk minőségét		X	X	X
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	X	X	X	X
Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat		X		
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat		X		X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek			
		1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
B	Táplálkozástudományi alapismeretek	X		X	
A	Élelmiszerek tápértékének megőrzése	X		X	
C	Mikroorganizmusok jellemzői	X			
C	Élelmiszerek tartósítása	X	X		
B	Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták			X	
B	Természetes édesítőszer, mesterséges édesítőszer			X	
B	Zsiradékok			X	X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek			
		1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
B	Tej, tejtermékek			X	X
B	Tojás			X	X
B	Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak,			X	X
B	Zöldségek, gyümölcsök			X	X
B	Édesipari termékek, koffein tartalmú élelmiszerek			X	X
B	Alkoholtartamú italok, alkoholmentes italok			X	X
B	Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok			X	X
C	Élelmiszer vizsgálat	X		X	
A	A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei		X		X
A	Személyi higiénia		X		
A	Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei		X		X
A	Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása		X		X
A	Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniaja, kritikus pontok ellenőrzése		X		X
B	Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai		X		X
C	Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok				X

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek			
		1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
4	Olvasott szakmai szöveg megértése	X	X	X	X
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X	X	X
3	Szakmai nyelvű beszédképesség	X	X	X	X

Személyes kompetenciák	Tananyagegységek			
	1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
Pontosság	X	X	X	X
Felelősségtudat	X	X	X	X

Társas kompetenciák	Tananyagegységek			
	1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
Határozottság	X	X	X	X

Módszerkompetenciák	Tananyagegységek			
	1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
Rendszerező képesség	X	X	X	X
Problémamegoldás, hibaelhárítás	X	X	X	X

2.5 A modul elsajátításának módszerei, tanulói tevékenységformák:

Csoportos feladatmegoldások
 Frontális osztálymunka
 Előadás
 Magyarázat
 Digitális oktatás
 Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása
 Információk, ismeretek rendszerezése
 Feladatmegoldások, eredmények értékelése
 Beadandó feladatok
 Esettanulmány készítése szempontsor alapján
 Önálló feladatok megoldása
 Kooperatív tanítás, tanulás
 Vázlatkészítés, lényegkiemelés, kulcsszavak kijelölése, jegyzetelés
 Egyéni és kiscsoportos adatgyűjtés, adatok értékelése
 Egyéni munka
 Tapasztalatok megosztása, értelmezése
 Feladatlap megoldása, gyakorlás
 Team-munka
 Beszélgetés
 Önértékelés

2.6 A modul oktatási tartalmának leírása

- Elmélet

1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei

24 óra

Táplálkozástani ismeretek:

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 előkészítése folyamán bekövetkező változások
Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások
Befejező műveletek
Mikrobiológiai ismeretek:
Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei
Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége
Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei

20 óra

Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei:
Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek
A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei:
A veszély elemzés kritikus szabályozási pontjai
Fizikai, kémiai biológiai veszélyek és megelőzési lehetőségei
HACCP alapjainak a helyes termelési, helyes higiéniai, helyes vendéglátási gyakorlat betartása
Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei:
Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei
A helységek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma
Bejáratok, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák, műhely, mosogatók, vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei.
Személyi higiénia:
Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása
Nyersanyagok beszerzése, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei:
Biztonságos beszerzés, minőségi áruátvétel módszerei
Nyersanyagok raktári elhelyezése, tárolási hőmérséklet és szelektív tárolás betartása
Gyümölcsök, zöldségek, tojás, húsok előkészítési követelményei
Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás, kritikus pontjai:
Sütés, főzés, hőkezelés, hűtés kritikus pontjai
Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai
Üzleti termék kiszolgálás szabályai, pultok, edények, csomagolóanyag higiéniai követelményei:
Szállító autó, szállítóládák, szállítást végző személy higiénája követelményei
Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiénája, kritikus pontjainak ellenőrzése, ellenőrzési napló vezetése.
Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai:
Víz, levegő, talaj védelme
Hulladékok kezelése, szelektív gyűjtése, veszélyes hulladékok gyűjtése, elszállítása

3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői

97 óra

Malomipari termékek:
Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők.
Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag, íz, és síkervizsgálata.
Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott és egyéb termékek jellemzése.
Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése.
Szárasztézták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban.
Édesítőszer:
Természetes édesítőszer (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz,

invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása.

Cukorszirupok sűrűségvizsgálata refraktométerrel, areométerrel.

Mesterséges édesítőszerek fajtái, édesítő hatása, tápértéke, energiatartalma, felhasználása a diétás termékeknél

Zsiradékok:

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

Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajok, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata.

Tej és termékeinek:

A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése.

A tej, tejkészítmények (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított), tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.

Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata.

Tojás:

A tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei.

Tojás érzékszervi vizsgálata.

Hús, húsipari termékek:

Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele, táplálkozás-élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző állatok húsainak és belsőségeinek jellemzése.

Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek), darabos készítmények jellemzése, felhasználása.

Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése, tárolása.

Vadak jellemzése:

Nagyvadak és apróvadak csoportjai, a vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése, tárolása, felhasználása.

Halak és hidegvérűek jellemzése:

Halak összetétele, táplálkozás-élettani jelentősége, csoportjai, felhasználása, tárolása.

Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.

Zöldségek:

Zöldségek átlagos összetétele

Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, egyéb zöldségek fajtái, jellemzése, felhasználása.

Gyümölcsök:

Hazai gyümölcsök: almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái, jellemzése, felhasználása.

Déligyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái, jellemzése, felhasználása

Friss, lédús és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele.

Gyümölcsök táplálkozás-élettani jelentősége.

Édesipari termékek:

Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása.

Csokoládétermékek, kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé, előállításuk, összetételük, felhasználásuk.

Bevonómasszák fajtái, megkülönböztetésük összetétel alapján a csokoládétól, felhasználásuk.

Csokoládé és bevonómassza összehasonlító érzékszervi vizsgálata.

Fondán, marcipán, nugát összetétele, jellemzése, felhasználása.

Koffein tartalmú élelmiszerek:

Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása.

Kávéital extrakttartalmának meghatározása refraktométerrel.

Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása.

Italok:

Alkoholtartalmú italok: borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjainak minősége, felhasználása.

Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval.

Alkoholmentes italok: gyümölcs- és zöldséglevek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása.

Fűszerek, ízesítőanyagok:

Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok, termések, magvak, virágok, virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek–gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása.

Ízesítőanyagok: só és ecet jellemzése, felhasználása.

Adalékanyagok:

Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése.

Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszer, emulgeálószer, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószer, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái, felhasználása.

Kényelmi anyagok:

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem

15 óra

Hazai fogyasztóvédelmi szabályok, EU-s fogyasztóvédelmi szabályok:

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme

Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme

Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása

Jogorvoslathoz és kárigényhez, annak érvényesítéséhez való jog

Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseléséhez fogyasztói részvétellel

Fogyasztói jogorvoslati lehetőségek:

Bíróági eljárások

Bíróságon kívüli eljárások

A fogyasztóvédelmi intézményrendszer

Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek

Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek

Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviselői szervezetek

Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai

Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése

Jegyzőkönyv kitöltése

Válaszadás határideje a bejegyzésre

A szavatosság és a jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama

Szavatosság és jótállás helytállási bizonyítási kötelezettségei

2.7 A modul értékelésének módja

A modulban meghatározott ismeretek és/vagy kompetenciák mérése a képző intézmény által meghatározott módon történik.

3. A modul azonosítója és megnevezése:

6275 – 11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

3.1 A modulra vonatkozó belépési feltételek:

Megegyeznek a képzés megkezdéséhez szükséges feltételekkel.

3.2 A modul javasolt időkerete:

Elmélet: 104 óra

Gyakorlat: 32 óra

3.3 A maximális tanulói létszám:

Elméleti oktatás: 15 fő (csoportbontásban)

Gyakorlati oktatás: 15 fő (csoportbontásban)

3.4 A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

X-szel történik a megjelölés, hogy melyik tananyagegységhez mely feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes-, társas, módszerkompetenciák tartoznak!

Feladatprofil	Tananyagegységek		
	1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel	X	X	X
Fejleszti az idegen nyelvű beszédképességét	X	X	X
Idegen nyelven telefonál	X		
Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven mond el		X	X
A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad	X	X	X
Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	X	X	X
A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	X	X	X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek		
		1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
B	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	X		
B	Etikett protokoll idegen nyelven	X		X
A	Illemtani formulák idegen nyelven	X		X
B	Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel	X	X	
C	Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a beszállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal	X	X	X
C	Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven		X	X
C	Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája		X	X
B	Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven		X	X
C	Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések nevei és feliratai idegen nyelven		X	X

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek		
		1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
3	Idegen nyelvű beszédképesség	X	X	X
2	Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése	X	X	X
3	Telefonálás idegen nyelven	X		
5	Illemtani szabályok, udvariassági formulák alkalmazása idegen nyelven	X		
5	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		X	X
3	Információk adása vendégeknek, munkatársaknak idegen nyelven		X	X
5	Idegen nyelvű szakmai kifejezések		X	
4	Anyagok, áruk, eszközök, gépek, berendezések idegen nyelvű megnevezése		X	
3	Technológiák alkalmazása idegen nyelven		X	X
5	Elemi számolási készség idegen nyelven	X	X	X

Személyes kompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
Szorgalom, igyekezet	X	X	X
Fejlődőképesség, önfejlesztés	X	X	X

Társas kompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókinés bővítése
Határozottság	X	X	X
Kapcsolatteremtő készség	X	X	X

Módszerkompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókinés bővítése
Logikus gondolkodás	X	X	X
Gyakorlatias feladatértelmezés	X	X	X

3.5 A modul elsajátításának módszerei, tanulói tevékenységformák:

Csoportos feladatmegoldások
 Kommunikációs gyakorlatok, szerepjáték, csoportos helyzetgyakorlat
 Magyarázat
 Digitális oktatás
 Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása
 Információk, ismeretek rendszerezése
 Feladatmegoldások, eredmények értékelése
 Kooperatív tanítás, tanulás
 Egyéni munka
 Tapasztalatok megosztása, értelmezése
 Feladatlap megoldása, gyakorlás
 Team-munka
 Beszélgetés
 Egyéni szövegértelmezés
 Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel
 Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel
 Válaszadás írásban, mondat szintű kérdésekre
 Kérdések megválaszolása
 Adminisztrációs tevékenység
 Önértékelés
 Autentikus eszközök használata
 Demonstrációs gyakorlatok

3.6 A modul oktatási tartalmának leírása

- Elmélet

1.0/ 6275-11 Szakmai kommunikáció

36 óra

Általános protokoll szabályok, illetlen, köszönés a napszakoknak megfelelően, megszólítás, bemutatkozás, elköszönés, magázódás, tegeződés, a vendéglátáshoz kötődő udvariassági formulák: vendég fogadása, ültetése, kínálatközlő eszköz átadása.

Rendelésfelvevél, ajánlás formái: ételek, italok, desszertek. Fizetési módok: készpénzzel, átutalással, hitelkártyával. Fizetetés: a számla átadásához, bankkártya kezeléséhez, hitelszámla kitöltéséhez, készpénzfizetés záró műveleteihez tartozó kommunikáció.

Problémakezelés, konfliktusok megoldása: rendelésfelvevéllel kapcsolatos konfliktusok, ételek és italok minőségével kapcsolatos problémák kezelése, fizetéssel kapcsolatos problémák kezelése.

Egyszerű párbeszéd, társalgás vendéggel, munkatárssal, információk átadása: a helyi idegenforgalmi attrakciók megnevezése, útbaigazítás, közlekedési eszközök használata, a vendég távozásával kapcsolatos kommunikáció, a vendéglátós tevékenység napi munkái során felmerülő együttműködési pontok a munkatársak között.

Kommunikációs formák: élőbeszéd, telefonos beszélgetések udvariassági formái, sajátosságai, internet használat, idegen nyelvű elektronikus levelezés sajátosságai (e-mail).

Elemi számolási készség idegen nyelven: a négy alapvető matematikai művelet.

Munkatársakkal, szállítókkal, viszonteladókkal kommunikáció: időpont egyeztetések, mennyiségek, kiszámlázások, a szállítással kapcsolatos információk.

Egyszerű utasítások adása, fogadása: a napi munkához kapcsolódó felszólítások és azok megválaszolása.

2.0/ 6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven

36 óra

Vendéglátó gépek, berendezések, eszközök idegen nyelvű műveleti jelzései, feliratai

Élelmiszerek, alapanyagok, félkész termékek, járulékos anyagok idegen nyelvű megnevezései: tej és termékei, tojás, hús és húsipari termékek, halak és egyéb hidegvérű állatok, gabonafélék és termékeik, természetes édesítőszer, étkezési zsiradékok, zöldségfélék, gyümölcsök, az ételkészítés segédanyagai

Ételek, sütemények, reggeli és uzsonnaitalok, kávé, tea idegen nyelven

Alapvető konyhatechnológiai eljárások idegen nyelven: az étel-, süteménykészítés alap-, kiegészítő- és befejező műveletei

Vendéglátásban használt eszközök idegen nyelven: a konyhán és a cukrászüzemben használt edények és kéziszerszámok, a pultban és az étteremben használt evőeszközök, tálalóeszközök, tányérok, poharak, textíliák

Eszközök, anyagok és műveletek összekapcsolása egyszerű mondatban

3.0/ 6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése

32 óra

Egészséges táplálkozás: az alapanyagok arányainak helyes megválasztása, egészséges alapanyagok, kímélő készítmények.

Mennyiségi egységek és anyagok alkalmazása a receptekben

Hagyományos és korszerű receptek.

Alkoholtartalmú italok: borok, pezsgők, sörök, párlatok, likőrök, kevert italok, alkoholmentes italok: víz, gyümölcs- és zöldséglevek, üdítőitalok.

Magyar gasztronómia specialitásai, a magyar konyha jellemzői.

Ételek, sütemények: Palóclevés, Bográcsgulyás, Jókai babaleves, Hortobágyi húsos palacsinta, Rácponty, Halászlé, Csáky rostélyos, Paprikás csirke, Töltött káposzta, Disznótoros, Túrós csusza, Gundel palacsinta, Vargabéles, Rétesek, Rákóczi túrós, Kecskeméti barackpuding, Somlói galuska, Dobostorta, Rigó Jancsi, Indiáner, Zserbó, Konyakos meggy

Rendezvények típusai, jellemzői: konferenciák, tanácskozások, fogadások, gálaétkezések, díszétkezések, koktélpark, családi események, kitelepülések.

- Gyakorlat

3.0/ 6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése

32 óra

A vendéglátás speciális szakmai szókincsének alkalmazása, a szakterületre jellemző eszközök, gépek, berendezések szókincsének begyakorlása szituációkon keresztül.

Egy-egy szakterület technológiai kulcsszavainak, kifejezéseinek idegen nyelvű alkalmazása, a szakterületre jellemző eszközökhöz, gépekhez, berendezésekhez kapcsolódó technológiai kulcsszavak, kifejezések begyakorlása szituációkon keresztül.

Egy-egy szakterületen a mindennapi munkafolyamatok közben használt kifejezések idegen nyelvű alkalmazása, a szakterületre jellemző munkafolyamatokhoz kapcsolódó kulcsszavak, kifejezések, mondatok begyakorlása szituációkon keresztül

3.7 A modul értékelésének módja

A modulban meghatározott ismeretek és/vagy kompetenciák mérése a képző intézmény által meghatározott módon történik.

4. A modul azonosítója és megnevezése:

6352-11 Cukrászati termékkészítés

4.1 A modulra vonatkozó belépési feltételek:

Megegyeznek a képzés megkezdéséhez szükséges feltételekkel.

4.2 A modul javasolt időkerete:

– Elmélet: 192 óra

– Gyakorlat: 1313 óra

4.3 A maximális tanulói létszám:

– Elméleti oktatás: 35 fő

– Gyakorlati oktatás: 12 fő

4.4 A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

X-szel történik a megjelölés, hogy melyik tananyagegységhez mely feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes-, társas, módszerkompetenciák tartoznak!

Feladatprofil	Tananyagegységek					
	1.0/6252-11 Cukrászati alapozó ismeretek	2.0/6352-11 Cukrászati félkész termékek	3.0/6352-11 Cukrászati késztermékek I.	4.0/6352-11 Cukrászati késztermékek II.	5.0/6352-11 Cukrászati késztermékek III.	6.0/6352-11 Disztítés
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat	X	X	X	X	X	X
Munkájához alkalmazza az eszközöket, berendezéseket, gépeket	X	X	X	X	X	X
Betartja és betartatja a munkavédelmi előírásokat	X	X	X	X	X	X
Felméri és összekészíti a szükséges anyagokat, eszközöket		X	X	X	X	X
Cukrásztechnológiai alapl műveleteket végez		X	X	X	X	X
Cukrászati félkész terméket készít		X	X	X	X	
Cukorkészítményeket főz, olvaszt		X	X	X	X	X
Töltelékeket főz, forráz, resztel, kever, habbá ver		X	X	X	X	
Gyümölcsöket tartósít		X				
Bevonó anyagokat melegít, hígít, temperál, készít		X	X	X	X	X
Tésztákat gyúr, hajtogat, resztel, kever, felfer, hengerel, pihentet		X	X	X	X	
Tésztákat, ken, nyújt, alakít és kisüt		X	X	X	X	
Cukrászati késztermékeket készít:			X	X	X	X
Uzsonnasüteményeket készít, süt		X				
Teasüteményeket készít		X				
Kikészített süteményeket készít			X	X		
Eredeti technológiával készíti a hagyományörző magyar cukrászati termékeket			X	X	X	
Diszt, alkalmi disztortákat készít						X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek					
		1.0/6252-11 Cukrászati alapozó ismeretek	2.0/6352-11 Cukrászati félkész termékek	3.0/6352-11 Cukrászati késztermékek I.	4.0/6352-11 Cukrászati késztermékek II.	5.0/6352-11 Cukrászati késztermékek III.	6.0/6352-11 Díszítés
A	Cukrász szakma higiéniai követelményei	X					
C	Cukrász szakma tárgyi feltételei	X					
A	Cukrász szakma munkavédelmi előírásai	X					
A	Cukrásztechnológiai alpműveletek és termékcsoportok	X					
A	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok		X				
B	Gyümölcstartósítás		X				
A	Tészták, sütési eljárással készült félkész termékek előállítása		X				
A	Uzsonnasütemények			X			
A	Édes és sós teasütemények			X			
A	Torták, szeletek, tekercek				X		
A	Minyonok, desszertek, csemegék				X		
A	Krémes és tejszínes készítmények					X	
A	Hagyományörző magyar cukrászati termékek			X	X	X	
B	Szakmai esztétika, szakrajz						X
B	Díszítés						X
C	Előkészítő gépek	X	X	X			
C	Krémfőzők	X	X			X	
C	Csokoládémelegítők, csokoládétemperálók	X	X		X		X
C	Habfűvők	X				X	
C	Fondantgépek	X	X				
C	Tésztanyújtó	X	X	X		X	
C	Dagasztógépek	X	X	X			
C	Kelesztő berendezések	X	X	X			
C	Hengergépek	X	X	X			
C	Univerzális konyhagépek	X	X	X	X	X	X
C	Hűtőberendezések	X	X	X	X	X	X
C	Sütő és főzőberendezések	X	X	X	X	X	

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek					
		1.0/6252-11 Cukrászati alapozó ismeretek	2.0/6352-11 Cukrászati félkész termékek	3.0/6352-11 Cukrászati késztermékek I.	4.0/6352-11 Cukrászati késztermékek II.	5.0/6352-11 Cukrászati késztermékek III.	6.0/6352-11 Díszítés
5	Mennyiségérzék		X	X	X	X	X
4	Testi ügyesség		X	X	X	X	X
5	Tájékozódás	X					
4	Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszűrők használata	X	X	X	X	X	X
4	Cukrászati szakrajzok olvasása, értelmezése						X
5	Cukrászati gépek használata	X	X	X	X	X	X

Személyes kompetenciák	Tananyagegységek					
	1.0/6252-11 Cukrászati alapozó ismeretek	2.0/6352-11 Cukrászati félkész termékek	3.0/6352-11 Cukrászati késztermékek I.	4.0/6352-11 Cukrászati késztermékek II.	5.0/6352-11 Cukrászati késztermékek III.	6.0/6352-11 Díszítés
Kézügyesség		X	X	X	X	X
Ízérzékelés		X	X	X	X	X
Pontosság	X	X	X	X	X	X

Társas kompetenciák	Tananyagegységek					
	1.0/6252-11 Cukrászati alapozó ismeretek	2.0/6352-11 Cukrászati félkész termékek	3.0/6352-11 Cukrászati késztermékek I.	4.0/6352-11 Cukrászati késztermékek II.	5.0/6352-11 Cukrászati késztermékek III.	6.0/6352-11 Díszítés
Közérthetőség	X	X	X	X	X	X
Kapcsolatteremtő készség		X	X	X	X	X

Módszerkompetenciák	Tananyagegységek					
	1.0/6252-11 Cukrászati alapozó ismeretek	2.0/6352-11 Cukrászati félkész termékek	3.0/6352-11 Cukrászati késztermékek I.	4.0/6352-11 Cukrászati késztermékek II.	5.0/6352-11 Cukrászati késztermékek III.	6.0/6352-11 Díszítés
Eredményorientáltság	X	X	X	X	X	X
Ismeretek helyén való alkalmazása	X	X	X	X	X	X

4.5 A modul elsajátításának módszerei, tanulói tevékenységformák:

Frontális osztálymunka
 Előadás
 Magyarázat
 Digitális oktatás
 Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása
 Feladatmegoldások, eredmények értékelése
 Önálló számításhoz feladatok megoldása
 Feladatlap megoldása, gyakorlás
 Vázlatkészítés, lényegkiemelés, kulcsszavak kijelölése, jegyzetelés
 Válaszadás írásban, mondatszintű kérdésekre.
 Információk, ismeretek rendszerezése
 Üzemlátogatás
 Tapasztalatok megosztása, értelmezése
 Munkamegfigyelés adott szempontok szerint
 Gyakorlati feladat bemutatása
 Egyéni/kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással
 Műveletek gyakorlása

4.6 A modul oktatási tartalmának leírása

1.0/6352 -11 Cukrászati alapozó ismeretek

24 óra

Cukrász üzemi ismeretek:

Raktárak, előkészítő helységek, cukrászműhely, mosogatók, expedáló helység, szociális helységek, irodák bemutatása

A cukrász szakma tárgyi feltételei:

Cukrász üzem berendezései: bútortzat, sütő és hőközlő-berendezések(tűzhelyek, zsámolyok, sütők, mikrohullámú melegítő, csokoládé melegítő, 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 kenyhagép, 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 higiénája

Kritikus pontok ellenőrzése

Cukrásztechnológiai alpműveletek és termékcsoporthat bemutatása:

Előkészítő műveletek: anyagok, eszközök, gépek előkészítése

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

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

2.0/6352-11 Cukrászati félkész termékek

60 óra

Cukorkészítmények:

Főzött cukorkészítmények:

Cukorfőzet készítés nyersanyagai,- lépései, - tisztasági előírásai

Hígító cukoroldat, fondán, tojásbabos 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

Töltelések:

Édes töltelések: gyümölcstöltelések, olajos magvakból készült töltelések, tartós töltelések, tojáskrémek, vajkréms, tejszínszöréms, egyéb töltelések anyagai, készírtési módja, felhasználása

Sós töltelések: kisült tésztába és nyers tésztába tölthető sós töltelések nyersanyagai,

összetétele, készítési módja, felhasználása.

Töltelékkészítés műveleteinek, gépeinek balesetvédelmi előírásai

Bevonó anyagok:

Fondán melegítése, hígítása, fondán felhasználási területei

Csokoládé olvasztása, temperálása, temperálás célja, temperálási módszerek, ét-, tej, fehércsokoládé temperálási hőmérsékletei, ét-, tej, fehércsokoládé 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

3.0/6352-11 Cukrászati késztermékek I.

20 óra

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,
Hagyományörző magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján
Sós omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények előállítás
Sárgalinzer tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hagyományörző 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

Előkészítő gépek, tésztanyújtók, dagasztógépek, kelesztő berendezések, hengergépek, univerzális konyhagépek, hűtőberendezések, sütő és főzőberendezések alkalmazása, munkavédelmi előírásai

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 előállítása, sütés előtt és sütés után töltött sós teasütemények készítése
Előkészítő gépek, tésztanyújtók, dagasztógépek, hengergépek, univerzális konyhagépek, hűtőberendezések, sütő és főzőberendezések alkalmazása, munkavédelmi előírásai

4.0/6352-11 Cukrászati késztermékek II.

40 óra

Kikészített sütemények I:

Kikészített sütemények általános jellemzői

Torták:

Torták általános jellemzői, tortakészítés műveleteinek jellemzése, torták csoportosítása

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

Hagyományörző 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

Hagyományörző 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

Univerzális konyhagép, csokoládémelegítő, csokoládétemperáló, tűzhelyek, hűtők alkalmazása, munkavédelmi előírásai

5.0/6352-11 Cukrászati késztermékek III.

30 óra

Kikészített sütemények II:

Krémesek:

Krémesek általános jellemzői, csoportosítása

Vajas és leveles tésztából készült krémes sütemények: sárgakrémmel készült és tojáshabkrémmel készült krémes sütemények készítése

Forrázott tésztából készült krémes sütemények készítése

Tejszínes sütemények:

Tejszínes sütemények általános jellemzői, csoportosítása

Felvert tésztákból készült tejszínes torták, - szeletek, - desszertek készítése,

Hagyományörző magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján

Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése

Vajas és leveles tésztából készült tejszínes sütemények készítése

Univerzális konyhagép, tésztanyújtó, tűzhelyek, sütők, habfúvók alkalmazása, munkavédelmi előírásai

6.0/6352-11 Díszítés

18 óra

Díszítés:

Díszítés általános jellemzői,

Egyszerű és különleges díszítés műveletei: bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás anyagainak, módszereinek jellemzése

Cukrászati késztermékcsoportok egyszerű díszítései

Különleges díszítés módszerei: csokoládé-, marcipán-, zselatinmassza-, karamell-, grillázsdíszítések

Szakrajz:

Feliratok, szegélydíszítések, sablonok rajzolása, tortadíszítések tervezése

- **Gyakorlat**

1.0/6352 -11 Cukrászati alapozó ismeretek

tanműhelyi gyakorlat 24 óra

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

2.0/6352 -11 Cukrászati félkész termékek

tanműhelyi gyakorlat 192 óra + üzemi gyakorlat 150 óra

Cukorkészítmények: alapműveletek alkalmazása

Főzött cukorkészítmények: cukorfőzet készítés, hígító cukoroldat, fondán, tojáshabos

készítmények cukorfőzete, karamell előállítása, hőmérsékletmérés, kézi próbák alkalmazása

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

Cukorkészítmények előállításának balesetvédelmi előírásai

Töltelékek:

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

Édes töltelékek: gyümölestöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkréms, tejszínszínkréms, egyéb töltelékek készítése

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

Töltelék-készítés műveleteinek, gépeinek balesetvédelmi előírásai

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

Bevonó anyagok:

Fondán melegítése, hígítása felhasználása

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

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

Zselé főzése, felhasználása

Gyümölcstartósítás:

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

Tészták, készítése és feldolgozott, kisült félkész termékek:

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, tésztalapok nyújtása, szúrása, sütése

Kever 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, gázszámoly, tűzhely, krémfőző, tésztanyújtó, kelesztő, sütő alkalmazása balesetvédelmi előírásai

3.0/6352 -11 Cukrászati késztermékek I.

tanműhelyi gyakorlat 54 óra +üzemi gyakorlat 150 óra

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,
 Hagyományörző 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 hagyományörző 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

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

4.0/6352 -11 Cukrászati késztermékek II.

tanműhelyi gyakorlat 54 óra +üzemi gyakorlat 291 óra

Kikészített sütemények I:

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 csemegek, vágott, kiszúrt csemegek, csemegebombák, csemegecsúcsok készítése

Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

Univerzális konyhagép, csokoládémelegítő, csokoládétemperáló, tűzhelyek, hűtők balesetmentes alkalmazása

5.0/6352 -11 Cukrászati késztermékek III.

tanműhelyi gyakorlat 24 óra + üzemi gyakorlat 210 óra

Kikészített sütemények II:

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, tejszínikrém készítés, töltés, dermesztés, bevonás, díszítés) gyakorlása,

Hagyományörző 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

6.0/6352 -11 Díszítés

tanműhelyi gyakorlat 24 óra + üzemi gyakorlat 140 óra

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

4.7 A modul értékelésének módja

A modulban meghatározott ismeretek és/vagy kompetenciák mérése a képző intézmény által meghatározott módon történik.

5. A modul azonosítója és megnevezése:

6276-11 Cukrászati termelési feladatok

5.1 A modulra vonatkozó belépési feltételek:

Megegyeznek a képzés megkezdéséhez szükséges feltételekkel.

5.2 A modul javasolt időkerete:

- Elmélet: 48 óra
- Gyakorlat: 298 óra

5.3 A maximális tanulói létszám:

- Elméleti oktatás: 35 fő
- Gyakorlati oktatás: 12 fő

5.4 A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

X-szel történik a megjelölés, hogy melyik tananyagegységhez mely feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes-, társas, módszerkompetenciák tartoznak!

Feladatprofil	Tananyagegységek		
	1.0/6276-11 Cukrászati késztermékek IV.	2.0/6276-11 Munkaszervezés	3.0/6276-11 Cukrászati készítmények minősége és forgalomba hozatala
Különleges cukrászati késztermékeket készít:	X	X	X
Fagylaltot főz, fagylaltkeveréket készít, fagyaszt, fagylaltkelyhet készít	X	X	X
Parfékat készít	X	X	X
Pohárkrémeket készít	X	X	X
Tányérdesszerteket készít, tálal	X	X	X
Csokoládét temperál	X	X	X
Bonbonokat készít	X	X	X
Munkaszervezési feladatokat végez	X	X	X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek		
		1.0/6276-11 Cukrászati késztermékek IV.	2.0/6276-11 Munkaszervezés	3.0/6276-11 Cukrászati készítmények minősége és forgalomba hozatala
B	Fagylaltok	X		
B	Parfék, pohárkrémek	X		
C	Emulgeátorok	X		
C	Fagylaltgépek	X		
B	Tányérdesszertek készítése	X		
B	Bonbonok készítése	X		
B	Cukrászati készítmények minősége és forgalomba hozatala			X
C	Munkaszervezés		X	

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek		
		1.0/6276-11 Cukrászati késztermékek IV.	2.0/6276-11 Munkaszervezés	3.0/6276-11 Cukrászati készítmények minősége és forgalomba hozatala
4	Kéziszerszámok, használata	X		
5	Cukrászati gépek használata	X		
5	Mennyiségérzék	X		
4	Olvasott szakmai szöveg megértése	X	X	X
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X	X

Személyes kompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6276-11 Cukrászati késztermékek IV.	2.0/6276-11 Munkaszervezés	3.0/6276-11 Cukrászati készítmények minősége és forgalomba hozatala
Kreativitás	X	X	
Kéz ügyesség	X		X

Társas kompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6276-11 Cukrászati készítmények IV.	2.0/6276-11 Munkaszervezés	3.0/6276-11 Cukrászati készítmények minősége és forgalomba hozatala
Kapcsolatfenntartó készség	X	X	X
Eredményorientáltság	X	X	X

Módszerkompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6276-11 Cukrászati készítmények IV.	2.0/6276-11 Munkaszervezés	3.0/6276-11 Cukrászati készítmények minősége és forgalomba hozatala
A környezet tisztántartása	X	X	X
Kreativitás, ötletgazdagság	X		
Ismeretek helyén való alkalmazása	X	X	X

5.5 A modul elsajátításának módszerei, tanulói tevékenységformák:

Frontális osztálymunka
 Előadás
 Magyarázat
 Digitális oktatás
 Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása
 Feladatmegoldások, eredmények értékelése
 Önálló számításos feladatok megoldása
 Feladatlap megoldása, gyakorlás
 Vázlatkészítés, lényegkiemelés, kulcsszavak kijelölése, jegyzetelés
 Válaszadás írásban, mondatszintű kérdésekre
 Információk, ismeretek rendszerezése
 Tapasztalatok megosztása, értelmezése
 Munkamegfigyelés adott szempontok szerint
 Gyakorlati feladat bemutatása
 Egyéni/Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással
 Műveletek gyakorlása

5.6 A modul oktatási tartalmának leírása

- Elmélet

1.0/6276-11 Cukrászati késztermékek IV.

30 óra

Hidegcukrászati készítmények:

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 higiéniaja

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

Bonbonok:

Bonbonok általános jellemzői alapanyagai, csokoládé temperálás szabályai,

Bonbonok csoportosítása

Gyümölcsbonbonok, hagyományörző 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

2.0/6276-11 Munkaszervezés

9 óra

Munkaszervezés:

Munkaszervezés általános jellemzői

Üzemszervezési módszerek

A cukrászüzem munkafolyamatainak szervezése fő és mellék munkafolyamatok bemutatása

3.0/6276-11 Cukrászati készítmények minősége és forgalomba hozatala

9 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

- Gyakorlat

1.0/6276-11 Cukrászati késztermékek IV.

tanműhelyi gyakorlat 42 óra +üzemi gyakorlat 175 óra

Hidegcukrászati készítmények:

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 előállítás

Bonbonok:

Csokoládé temperálás gyakorlása

Gyümölcsbonbonok, hagyományörző 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

2.0/6276-11 Munkaszervezés

tanműhelyi gyakorlat: 6 óra

Munkaszervezés:

Cukrászati munkafolyamatok megtervezése

Termékkészítés előkészítése, félkész és késztermékek munka folyamatainak szervezése

3.0/6276-11 Cukrászati készítmények minősége és forgalomba hozatala

üzemi gyakorlat: 35 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

5.7. A modul értékelésének módja

A modulban meghatározott ismeretek és/vagy kompetenciák mérése a képző intézmény által meghatározott módon történik.