

## A CUKRÁSZ szakirányú oktatás képzési programja

### 1. A szakma alapadatai

|  |  |
|--|--|
| <b>Az ágazat megnevezése:</b>  | Turizmus -vendéglátás  |
| <b>A szakma megnevezése:</b>   | Cukrász  |
| <b>A szakma azonosító száma:</b>   | 4 1013 23 01   |
| <b>A szakma szakmairányai:</b>   | -  |
| <b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>   | 4  |
| <b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>  | 4  |
| <b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>  | Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás   |
| <b>Kapcsolódó részs szakmák megnevezése:</b>   | Cukrászsegéd   |
| <b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>  | Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra,<br>Érettségire épülő oktatásban: 200 óra  |
| <b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b> | 12 fő  |
| <b>A képzés célja:</b>   | <p>A cukrász szaktudásának köszönhetően cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat készít. Célja olyan cukrásztermék létrehozása, amely megjelenésében, alapanyag-felhasználásában és ízében is a legmagasabb minőséget prezentálja. Alkotómunkája során szem előtt tartja a megrendelők igényeit, a cukrászati trendeket, új technológiai megoldásokat és a változatos, innovatív módszereket. Tudatos szakemberként számítja ki a hozzávalók mennyiségét, árrendelést, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ. Szakszerűen használja a cukrászati munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket. Betartja a munkavédelmi, a környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági előírásokat. Csapatmunkában dolgozik és együttműködik a szakmai munkában résztvevőkkel. Folyamatosan képi magát, figyelemmel követi a világhálón, a továbbképzéseken az új megoldásokat. Idegen nyelvű szakmai anyagokat olvas alapszinten, törekszik a nemzetközi trendek megismerésére.</p> |
| <b>A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):</b>   | <p>alapfokú iskolai végzettség, sikeres ágazati alapvizsga, foglalkozásegészségügyi alkalmasság követelmények, pályaalakalmassági követelmények megléte</p>  |

## 2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei

| Sorszám | Készségek, képességek   | Ismeretek  | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök  | Önállóság és felelősség mértéke  |
|---------|---|--|--|--|
| 1.      | Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat.   | Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagokat, azok tulajdonságait, azok változásait a különböző technológiákra.   | Törekszik a folyamatos anyagismereti tudás fejlesztésére a minél jobb ízű minőségi termékek elérésére.   | Felelősséggel, minden felhasználási szempontot figyelembe véve választja ki az anyagokat.          |
| 2.      | Kiszámítja a termékkészítéshez szükséges mennyiségeket, kiméri a nyersanyagokat. Megtervezi az előkészítő műveleteket, az összetett cukrászati munkafolyamatok előkészítését. | Ismeri az anyaghányadszámítást a különböző mennyiségek esetében, a mennyiségi egységek átváltását. Ismeri a cukrászati anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az összetett munkafolyamatok előkészítésének folyamatát és lépéseit. | Szem előtt tartja a gazdaságos anyagfelhasználást, mérés közben törekszik az alapanyagok receptúrában szereplő pontos mennyiségi egységek szerinti előkészítésére. | Önállóan megtalálja és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.                                  |
| 3.      | Megtervezi az összetett cukrászati termékkészítő munkafolyamatok előkészítését.   | Ismeri a gyártási, gazdaságossági és ergonomiai szempontok alapján a munkafolyamatok előkészítésének tervezését. Összesített anyaghányadok alapján ismeri a vételezendő anyaglista készítésének módszerét.                           | Törekszik a leghatékonyabb munkaműveleti sorrend, munkafolyamat kiválasztására.  |  |
| 4.      | A termékkészítéshez használandó berendezéseket, cukrászati gépeket, kisebb készülékeket üzembe helyezi, beprogramozza, tisztán tartja.  | Ismeri a cukrászatban alkalmazott berendezések, gépek kisebb készülékek működési elvét, üzembe helyezését, összeállítását,   | Gépek, berendezések használatakor felelősséggel tartozik saját viselkedéséért, vigyáz mások  | Betartja a berendezések, gépek kisebb készülékek használatakor előírt balesetvédelmi utasításokat. |

|    |  |  |  |  |
|----|--|--|--|--|
|    |  | beprogramozását, tisztítási utasításait.   | egészségére, testi épségére is.  |  |
| 5. | Töltelékeket, krémekeket készít, gyümölcsöket, zöldségeket tartósít, uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes termékekhez és hagyományos cukrászati termékekhez. | Ismeri a gyümölcs töltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, túró-töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncstöltelék tejszínrémek készítésének technológiáit, valamint a gyümölcs és zöldségtartósítás módszereit. | Törekszik a legjobb alapanyagok kiválasztására, változatos ízesítésre, egyhangúság elkerülésére, új ízek, technológiák kipróbálására.                                      | Önállóan végzi a töltelék-készítés műveletét.  |
| 6. | Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket készít a tészták felhasználásával.               | Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, az omlós élesztős, vajas tészta, omlós tészta nehéz felvert készítését, a tésztákból készíthető uzsonnasütemények előállítási technológiáját.  | Törekszik a minőségi alapanyagok felhasználására, előtérbe helyezi az egészséges táplálkozást. Precízen végzi a tésztakészítést, formázást, darabolást, töltés műveleteit. | Felelősséget vállal a tésztakészítő módszerek fejlesztésére, az innovatív megoldások alkalmazására, követi a szakmai innovációkat. Odafigyel a termékek minőségére, a méret és töltési súly egyenletességére. Új megoldásokat kezdeményez a tésztakészítő módszerek fejlesztésére. |
| 7. | Sós teasüteményekhez tésztákat készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen sós teasüteményeket állít elő.                                     | Ismeri a vajastészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítését, a tésztákból készült töltött és töltetlen teasüteményeket, azok előállítását és elkészítési technológiáit.  | Törekszik a legjobb minőségű tésztakészítésre, az igényesség tükröződik munkáján. Törekszik a technológiai fortélyok, az apró szakmai fogások elsajátítására.              |  |
| 8. | Krémes termékekhez tésztákat, krémlapokat, tésztahüvelyeket készít, töltési műveleteket végez, krémes termékeket állít elő.  | Ismeri a krémes termékek készítését, a termékhez tartozó tészta készítését, feldolgozását, sütését, a krémes termékek előállításának technológiáját.   | Precíz, odafigyel a tészta egyenletes alakítására, töltésre, kikészítésre. Törekszik egy tésztatípuson belül a változatos szortimentek előállítására.                      |  |
| 9. | Édes teasüteményekhez  | Ismeri az omlós-, felvert-, hengerelt-   |  |  |

|     |   |   |  |   |
|-----|---|---|--|---|
|     | tésztákat készít, feldolgoz, egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket állít elő.  | és egyéb tészták előállítását. Töltetlen és töltött édes teasütemények készítését.  | Kreatív a díszítő anyagok változatos alkalmazásában, új megoldásokat kezdeményez, figyel az ízek harmóniájára.                   |   |
| 10. | Gyors érlelésű mézeskalácstésztából félkész és késztermékeket készít.   | Ismeri a gyors érlelésű mézeskalácstészta készítését feldolgozását, sütését és a díszítés különböző módszereit.   | Nyitott a régi hagyományok újra gondolására, a tradíció és a hagyomány ápolására. Szép esztétikus díszítést, motívumokat készít. | Betartja a tésztakészítésre, tésztalazításra, pihentetésre vonatkozó technológiai előírásokat.  |
| 11. | Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, szeleteket, tekercseket, minyonokat, omlós desszerteket készít. A termékekhez tésztákat készít, feldolgozza azokat, töltési és sütési műveletet végez. | Ismeri a könnyű és nehéz felverték, készítését. Ismeri a hagyományos alap torták (Dobos-, Esterházy- Trüffel-, Sacher- Puncs-, formában sült gyümölcstorta) és a hagyományos tejszínes torták (Oroszkrém-, Fekete erdei-, tejszínes, túró-, tejszínes joghurt torta) készítését. Ismeri különleges ízesítésű üzleti specialitások, a szeletek készítését, a tekercsek, a minyon alap termékeinek, és az omlós tésztából készült desszertek előállításának technológiáját. | Figyelmet fordít a hagyományos cukrászati termékek minőségére, elkészítésére, esztétikus megjelenésére.                          | Fontosnak tartja cukrászati termékkészítési tradíciójának őrzését. Betartja a hagyományőrző cukrászati termékek receptúráját, készítési módját. |
| 12. | Nemzetközi cukrászati trendet követve francia irányzatú cukrászati termékeket, tortákat, desszerteket, aprósüteményeket készít, megtervezi a  | Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri a francia felvert, (Dacquoise-, Genoise-, marcipános csokoládé - Jokonde felvert), a francia   | Törekszik a harmonikus fantáziadús, ízléses, letisztult, kikészítés alkalmazására.   | Betartja a nemzetközi cukrászati termékek nyersanyagainak minőségi követelményeit, a termék készítés  |

|     |   |  |  |  |
|-----|---|--|--|--|
|     | félkész termékek előállítását, elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és töltési műveleteket végez. | omlós tészták, a forrázott tészták, a zselés betétek, a roppanós rétegek, a krémek, (Ganache Mousse Cremeux, francia és olasz vajkrém) készítését. Ismeri a vágott, formában dermesztett monodesszerteket, a tartlettéket, a francia forrázott tésztából készült desszertek készítését. Nemzetközi trend szerint készült torták, mini desszertek macaronok, pohárdesszertek készítésének technológiáját. |  | technológiai előírásait  |
| 13. | Hideg cukrászati készítményeket, fagyaltot, parfé készíti.  | Ismeri a fagyalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a fagyalt keverékek fajtáit, készítési műveleteit, a keverékek fagyasztási, díszítési, tárolási szabályait. Ismeri a parfé készítés módszereit (fagyalt és tejszínhab keverékből, tejszínes fagyaltokból, Semifreddo készítésének technológiáját).   | Törekszik a természetes anyagok alkalmazására, az új ízek kialakítására.                                       | Betartja a fagyaltkészítés élelmiszerbiztonsági és technológiai szabályait, különösen figyel a fogyaszthatóság szem előtt tartására. |
| 14. | Bonbonokat, bonbon töltelékét készít, csokoládét temperál, csokoládé hüvelyes és mártott termékeket készít.   | Ismeri a csokoládé fajtákat, a temperálás módszereit. Ismeri a csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugát bonbonok,  | Törekszik a harmonikus, változatos ízű, roppanós bonbonok készítésére az új díszítési technikák alkalmazására. | Betartja, a csokoládétemperálás szabályait, a töltelékészítést, a bonbon készítés előírásait.  |

|     |  |  |   |  |
|-----|--|--|---|--|
|     |  | gyümölcsbonbonok készítésének technológiáját.  |   |  |
| 15. | Cukrászati termékekhez bevonó anyagokat készít és/ vagy alkalmassá teszi a bevonó anyagokat a feldolgozásra. | Ismeri a baracklekvárbevonat , a zselé készítés módszereit, a fondán melegítését és hígítását, a csokoládé hígítás és temperálás szabályait. Ismeri a nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládé bevonat) készítésének technológiáját.  | Törekszik a minőségi anyagok és a saját készítésű bevonatok felhasználására.  | Betartja a cukrászati termékek bevonásához alkalmazott bevonatok készítésére, alkalmazására vonatkozó előírásokat, technológiai paramétereket, figyelembe véve a nemzetközi cukrászati trendeket is. |
| 16. | Cukrászati termékek egyszerű díszítési és befejező műveleteit végzi.   | Ismeri, az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek a nemzetközi cukrászati termékek, a hidegcukrászati termékek az egyszerű díszítési műveleteit, a bevonás, a szórás, a burkolás, a fecskendezés a felrakás, a formázás alkalmazását valamint a termékekhez tartozó szeletelést, adagolást, tálalást. | Törekszik a termék ízéhez harmonizáló bevonat kiválasztására, a tiszta, egyenletes áthúzás, mártás, szórás, burkolás fecskendezés műveletének alkalmazására, a precíz kreatív ízben harmonizáló felrakásos díszek készítésére, a szeletelés adagolás egyenletességére. Figyelemmel kíséri a díszítési technikák fejlődését, nyitott az új megoldások alkalmazására. | Új technikákat keres az innovatív díszítésre és tálalásra. Tudatosan fejleszti esztétikai érzékét, figyeli a szakmai változásokat, trendeket, és követi azokat.                                      |
| 17. | Díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.  | Ismeri a munkarajz készítését (díszek, anyagok, színek és formák harmonizálásának  | Törekszik a különleges technikák elsajátításra. Tisztán, precízen   | Fejleszti szépérzékét internet és szakkönyvek segítségével   |

|     |  |  |  |   |
|-----|--|--|--|---|
|     |  | figyelembevételével)<br>. Ismeri a feccskendezés alkalmazását. Ismeri a csokoládévirágok készítését, plasztik csokoládé formázását, marcipán figurák modellezését, virágok készítését. Ismeri a cukorfőzés, karamellöntés, formázás, húzás és fújás technológiáját, Ismeri az ünnepi, egyedi formájú torták készítésének technológiáját.   | dolgozik, figyel a harmóniára és a letisztult megjelenésre.  | gyűjtött információkkal.  |
| 18. | A cukrász anyagokat, tésztakészítő, sütemény készítő műveleteket idegen nyelven bemutatja.   | Ismeri a cukrász termékkészítéshez szükséges anyagokat, műveleteket idegen nyelven.  | Nyitott a szakmai idegen nyelvi tudás bővítésére, minél szélesebb körű szakmai szókinccs használatára.   | Idegen nyelvi ismereteit szakkönyvekből, világhálóról folyamatosan bővíti.  |
| 19. | Árugazdálkodási feladatokat végez. Árukészletet, az áru mennyiségét, minőségét, raktározási rendet ellenőriz, megállapítja, megrendeli az áruszükségletet. | Ismeri a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit (minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel), az élelmiszertípusnak megfelelő szakosított raktározás követelményeit, a romlott áru kezelésének szabályait Ismeri az árukészlet az árufelhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit. Ismeri az árurendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit. Ismeri a raktárgazdálkodási számítógépes | Munkája során szem előtt tartja a az áru tárolására, raktározására vonatkozó szabályokat, előírásokat, a szakosítást, a gazdaságosságot az árubiztonságot. | Önállóan ellenőrzi, az árukészlet mennyiségét, minőségét, a minőségmegőrzés idejét, tárolási körülményeit. Munkahelyi vezetőjének útmutatása alapján állapítja meg a termelés áruszükségletét és a megrendelhető áru mennyiségét. |

|     |   |   |  |  |
|-----|---|---|--|--|
|     |   | program alkalmazását.   |  |  |
| 20. | Kiszámítja a cukrászati termékek nyersanyagértékét és eladási árát. Elkészíti félkész és késztermék kalkulációit számítógépen.  | Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és a technológiai veszteségek figyelembevételével. Ismeri a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének kiszámítását. Ismeri a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását. Ismeri a kalkulációs számítógépes programot. | Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a számítások matematikai műveleteinek helyességére.  | Munkahelyi vezetőjével együttműködve, részben önállóan készíti el a termékek kalkulációit.   |
| 21. | Ellenőrzi a nyitó és zárókészletet, leltározási feladatokat végez az üzlet készletértékének a megállapítása végett. A leltáreredmény megállapítását a készletnyilvántartó szoftver segítségével végzi el. | Ismeri a leltáreredmény megállapításnak módszereit, a számítás lépéseit, tisztában van a készletezéshez kapcsolódó alapfogalmakkal.   | Pontosan, precízen rögzíti, a raktár, és a cukrászüzem készletének mennyiségét, elkötelezett a leltár valóságos adatokkal történő alátámasztására. | Munkahelyi vezetőjével együttműködve részben önállóan végzi el a leltározási feladatokat. Felelős a leltári adatok hiteles felvételéért, betartja a cukrászat leltározással kapcsolatos előírásait, felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet nyilvántartási rendszerben. |

### 3. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei

|                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| Alapfokú iskolai végzettség | 8 általános                |
| Ágazati alapoktatás         | Sikeres Ágazati alapvizsga |
| Alkalmassági követelmények: | Foglalkozásegészségügy     |
|                             | Pályaalkalmasság           |



#### 4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

| Funkció | Név                                   | Végzettség | Szakképzettség<br>Szakképesítés | Szakirányú<br>szakmai<br>gyakorlat | Egyéb (pl.<br>kamarai<br>gyakorlati<br>oktatói<br>vizsga) |
|---------|---------------------------------------|------------|---------------------------------|------------------------------------|---|
| 1.      | Szakirányú oktatásért felelős személy |            |                                 |                                    |   |
| 2.      | Oktató                                |            |                                 |                                    |   |
|         |                                       |            |                                 |                                    |   |
|         |                                       |            |                                 |                                    |   |
|         |                                       |            |                                 |                                    |   |

#### 5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

|    |   |  |
|----|---|--|
| 1. | <b>Helyiségek: (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):</b>                                  | tanterem, cukrász tankonyha, cukrászüzem   |
| 2. | <b>Eszközök és berendezések</b>   | Cukrász kéziszerszámok, eszközök • Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák • Műanyag tálak, mérőedények • Szilikon formák, lapok • Mérőberendezések • Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok • Főzőberendezések, • Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések • Bonbonformák • Asztali gyúró, keverő, habverő, gép • Fagylaltgépek • Botmixer • Aprító gép • Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések 3 • Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) • Sütő, és kelesztő berendezések • Légkondicionáló • Informatikai eszközök |
| 3. | <b>A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:</b> |  |
| 4. | <b>Egyéb speciális feltételek:</b>  |  |

## 6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama

| <b>10. évfolyam</b> |  |         |       |
|---------------------|--|---------|-------|
| 1.                  | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):     | 630 óra | 76 %  |
| 2.                  | Iskolai tantermi (elméleti, gyakorlati) foglalkozások (óra): | 198 óra | 24 %  |
| 3.                  | A foglalkozások összes óraszám:                              | 829 óra | 100 % |

| <b>11. évfolyam</b> |  |         |      |
|---------------------|--|---------|------|
| 1.                  | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):     | 527 óra | 68 % |
| 2.                  | Iskolai tantermi (elméleti, gyakorlati) foglalkozások (óra): | 249 óra | 32 % |
| 3.                  | A foglalkozások összes óraszám:                              | 776 óra | 100% |

## 7. Tanulási területek

|    | <b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése</b> | <b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)</b> | <b>Iskolai Tantermi/elméleti, gyakorlati foglalkozások (óra)</b> | <b>A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám</b> |
|----|--|--|--|---|
| 1. | Cukrász – középszintű képzés                                   | 630 óra (10 évf.)<br>527 óra (11. évf.)                        | 198 óra (10. évf.)<br>249 óra (11 évf.)                          | 1604 óra  |
|    | -  | -  | -  | -   |
|    | A tanulási területek összes óraszám:                           | 1157 óra   | 447 óra  |   |

## II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

### 1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

| T<br>E<br>A<br><br>S<br>S<br>Z | Készségek,<br>képességek   | Ismeretek   | Elvárt<br>viselkedésmó<br>dok,<br>attitűdök                             | Önállós<br>ág<br>és<br>felelőss<br>ég<br>mértéke | Általános és<br>szakmához<br>kötődő<br>digitális<br>kompetenciá<br>k |
|--------------------------------|--|---|---|--|--|
| <b>Előkészítés tantárgy</b>    |  |   |   |  |  |
| 1.                             | Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit | Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.  |   |  |  |
| 2.                             | Kiszámítja a termékhez szükséges anyagmennyiséget, helyesen alkalmazza a mennyiségi egységeket.                                      | Ismeri az anyaghányad-számítást különböző mennyiségek esetén, valamint a mennyiségi egységek átváltását.                        | Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi követelmények betartása | Teljesen önállóan                                |  |
| 3                              | Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.  | Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását és a mérés műveletét. |   |  |  |
| 4                              | Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket   | Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.                     |   |  | Receptet, mennyiségeket rögzít digitális eszközön                    |
| 5                              | A rendelések, előrejelzések alapján  | Ismeri az összesített anyaghányadok   |   |  |  |

|   |   |   |  |                   |  |
|---|---|---|--|-------------------|--|
|   | összesíti a napi anyagszükségletet  | alapján vételezendő anyagok listájának készítését.  |  |                   |  |
| 6   | Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését.   | Ismeri a munkafolyamatok gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján történő előkészítését, tervezését          |  |                   |  |
| 7   | Észreveszi és korigálja az előkészítő műveletek hibáit  | Ismeri az előkészítés higiéniai és minőségi követelményeit  |  |                   |  |
| <b>Cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy</b> |   |   |  |                   |  |
| 8   | Ismerteti a cukrászati berendezések sütő, hőközlő, hűtő és fagyasztó funkcióit. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.   | Ismeri a sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működését és tisztítási utasításait.                                   | Együttműködő képesség, elővigyázatosság a fokozott balesetveszély felismerése. | Teljesen önállóan |  |
| 9   | Ismerteti a cukrászati gépek, készülékek (aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek) és kisebb készülékek működését. Ápolja, letisztítja a berendezéseket | Ismeri az aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek és kisebb készülékek működését, valamint a tisztítási utasításokat. |  |                   |  |
| 10  | Előkészíti a berendezéseket, gépeket.   | Ismeri a berendezések, gépek összeállítási, és üzembehelyezési utasítása  |  |                   |  |
| 11  | A berendezéseket, gépeket és készülékeket a biztonsági előírásoknak megfelelően kezeli, és a technológiának megfelelően programozza                             | Ismeri a berendezések, gépek biztonsági előírásait, valamint a programozás paramétereit                                       |  |                   | A berendezések, gépek, kisebb készülékek technológiai paraméterek alapján történő programozása |

|   |   |  |  |                   |   |
|---|---|--|--|-------------------|---|
| 1<br>2  | Felismeri és jelenti a berendezések és gépek hibáit.  | Felismeri a berendezések és gépek hibalehetőségei  |  |                   | A kijelzőpanel hibajelzéseinek ismerete   |
| <b>Cukrászati termékek készítése tantárgy</b> |   |  |  |                   |   |
| 1<br>3  | Töltelékeket, krémeket készít (uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes és hagyományos cukrászati készítményekhez). Gyümölcsöket, zöldségeket tartósít.   | Ismeri a gyümölcsöltelések, gyümölcsök és zöldségek tartósítási folyamatát. Ismeri az olajos magvakból készült töltelések, túróöltelések, sós töltelések, tojáskrémek, tartós töltelések, vajkrémek, puncsöltelék és tejszínrémek készítését   | Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása. | Teljesen önállóan | Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése az interneten. |
| 1<br>4  | Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, majd egyenletes nagyságban és tömegben feldolgozza őket. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket állít elő, sütési műveleteket végez. | Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, omlós élesztős tésztát, vajas tésztát, omlós tésztát, nehéz felvert készítését és a tészták felhasználásával készült töltött és töltetlen uzsonnasütemények előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat. |  |                   |   |
| 1<br>5  | Sós teasüteményekhez tésztákat készít, egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz, töltött és töltetlen sós teasüteményeket  | Ismeri a vajas tésztát, a forrázott tésztát és a sós omlós tésztát készítését. Ismeri a vajas tésztából készült töltött és töltetlen sós teasütemények, a forrázott tésztából  |  |                   |   |

|        |   |  |  |  |  |
|--------|---|--|--|--|--|
|        | készít, sütési műveleteket végez.   | készült, töltött sós teasütemények, a sós omlós tésztából készült, valamint a töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó sütési hőfokokat és sütési módokat.  |  |  |  |
| 1<br>6 | Krémlapokat, tésztahüvelyeket előkészít, kisüt, majd ezekből krémes termékeket készít.  | Ismeri a vajos tésztából készült krémes és tejszínes sütemények valamint a forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények készítését.  |  |  |  |
| 1<br>7 | Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez. Gyors érlelésű mézeskalácstésztát és egyéb mézes termékeket készít | Ismeri az omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények készítését. Ismeri a gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrását, feldolgozását, sütését   |  |  |  |
| 1<br>8 | Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, tejszínes tortákat, szeleteket, tekercseket, minyonokat, omlós deszszerteket állít elő. A termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, sütési és töltési műveleteket végez                 | Ismeri az alábbiak előállítását: könnyű és nehéz felverték, hagyományos alaptorták (dobos-, Esterházy-, trüffel-, Sacher- puncs- és formában sült gyümölcstorta), hagyományos tejszínes torták (oroszkrém, Feketeerdő, tejszínes túrórtorta, tejszínes joghurttorta), különleges ízesítésű üzleti specialitások, |  |  |  |

|    |   |   |  |  |  |
|----|---|---|--|--|--|
|    |   | <p>szeletek, (szögletes alakban töltött szeletek, nyomózsákkal alakított kardinális szelet, Somlói galuska) tekercsek, minyonok (vágott szúrt és tésztahüvelyből 1-1 alaptermék) és omlós tésztából készült desszertek.</p>   |  |  |  |
| 19 | <p>Nemzetközi cukrászati trendeknek megfelelő termékeket készít. Megtervezi a félkész termékek készí­ tési sorrendjét. Elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és megtölti a deszszerteket, tortákat, minidesszerteket, pohárdesszerteket.</p> | <p>Ismeri a félkész termékek készí­ tési sorrendjét. Ismeri az alábbiak készí­ tését: francia felvert (dacquoise, genoise, marcipános csokoládé-, jokondefelvert) torták, francia omlós tészták, forrázott tészták, zselés betétek, roppanós rétegek, krémek, (ganache, mousse, cremeux, francia és olasz vajkrém). Ismeri a vágott, formában dermesztett, monodesszertek, tartlettek, francia forrázott tésztából készült desszertek készí­ tését, Nemzetközi trend szerint készült torták, minidesszertek macaronok, pohárdesszertek ismere</p> |  |  |  |
| 20 | <p>Bonbonokat készít, s a termékhez csokoládét temperál, bonbontöltelék</p>   | <p>Ismeri a csokoládé temperálást. A csokoládébonbonok, a krémbonbonok, a grillázsbonbonok,</p>   |  |  |  |

|   |   |  |  |  |  |
|---|---|--|--|--|--|
|   | készít, csokoládéhüvelyes, és mártott bonbonokat készít.                                      | a nugátbonbonok, a gyümölcsbonbonok készítését.  |  |  |  |
| 2<br>1  | Hidegcukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.                                     | Ismeri a fagyalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a különböző fagyaltkeverékek készítését a megadott műveletek elvégzésével, és a keverék fagyasztásának módját. Ismeri a parfékészítést fagyalt és tejszínhab keverékéből, illetve tejszínfagyaltokból, illetve a semifreddo készítését.        |  |  |  |
| <b>Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy</b> |   |  |  |  |  |
| 2<br>2  | Bevonatokat készít, és/vagy a hozzávalókat alkalmassá teszi a cukrászati termékek bevonására. | Ismeri a baracklekvár bevonat, a zselékészítés módszerit, a fondánmelegítés és -hígítás szabályait, a csokoládémelegítés, - hígítás, - temperálás szabályait. A nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat) készítését | Együttműködőnek kell lennie, mert a higiéniai és technológiai utasításokat be kell tartani |  | Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten. |
| 2<br>3  | Cukrászati termékeket bevon, díszít, szeletel, adagol, tálal. Különböző díszítési technikákat | Ismeri az egyszerű díszítési műveletek (bevonás, szórás, burkolás, fecskendezés, felrakás, formázás)   |  |  | Új díszítési technikák keresése az interneten, fotók gyűjtése, feldolgozás                   |



|   |   |  |  |  |   |
|---|---|--|--|--|---|
|   | alkalmaz, egyszerű díszítési és befejező műveleteket végez. | alkalmazását. Ismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek, a nemzetközi cukrászati termékek és a hidegcukrászati termékek befejező műveleteit, valamint a termékekhez tartozó szeletelés, adagolás, tálalás szabályait   |  |  |   |
| 2<br>4  | Cukrászati díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket vég | Ismeri az alábbiakat: tortákról, díszmunkákról munkarajz készítése, virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok, marcipánfigurák, -virágok, a karamellfőzés, karamellel történő díszítési technikák alkalmazását, valamint az egyedi formájú torták készítését, a díszmunkák elvégzését és a tálalást |  |  |   |
| <b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy</b> |   |  |  |  |   |
| 2<br>5  | Árugazdálkodási feladatokat végez.                          | Ismeri az élelmiszertípusnak megfelelő raktározás követelményeit, a  |  |  | Raktárkészlet adatainak, ellenőrzése a raktárgazdálko |

|        |  |  |                          |                                     |   |
|--------|--|--|--------------------------|-------------------------------------|---|
|        |  | beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának szabályait, az árukészlet az árufelhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az árurendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit | Pontosság, megbízhatóság | Teljesen önállóan                   | dási programon  |
| 2<br>6 | Elkészíti a cukrászati termékek kalkulációját. | Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembevételével, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékeket és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását                        |                          | Instrukció alapján részben önállóan | Cukrászati receptek árai, mennyiségek adatainak bevitele, számítások ellenőrzés |
| 2<br>7 | Leltározási feladatokat végez.                 | Ismeri a tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítását, a megengedett anyagfelhasználás megállapítását, a leltáreredmény megállapítását. és az anyagi felelősség kötelezettségeit.                           |                          |                                     | Nyitókészlet és zárókészlet adatainak bevitele, számítások ellenőrzése          |

## 2. A tanulási terület tartalmi elemei

| A tanulási terület foglalkozásainak óraszámja évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban |  |                                  |                        |                 |                |                        |                |  |
|--|--|----------------------------------|------------------------|-----------------|----------------|------------------------|----------------|--|
| Tanulási terület megnevezése   | Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése  | A (szakirányú) oktatás évfolyama |                        |                 |                |                        |                | Megjegyzés:<br><br>pl.: Szakmai vizsga feladat típusa, Projektfeladat      |
|  |  | 10. évfolyam                     |                        |                 | 11. évfolyam   |                        |                |  |
|  |  | Teljes óraszám                   | Duális partner óraszám | Iskola óraszám  | Teljes óraszám | Duális partner óraszám | Iskola óraszám |  |
| <b>Előkészítés</b>   | Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása | 108                              | 54                     | 54              | -              | -                      | -              | <b>Központi interaktív vizsga:</b><br>feleletalkotó feladat (rövid válasz) |
|  | Munkafolyamatok előkészítése   | -                                | -                      | -               | 62             | 31                     | 31             |  |
|  | <b>Összes óraszám</b>  | <b>108</b>                       | <b>54</b>              | <b>36e+18gy</b> | <b>62</b>      | <b>31</b>              | <b>31</b>      |  |
| <b>Cukrász berendezések -gépek ismerete, kezelése, programozása</b>  | Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése  | 72                               | 72                     |                 | 62             | 62                     | -              |  |
|  | <b>Összes óraszám</b>  | <b>72</b>                        | <b>72</b>              | <b>0</b>        | <b>62</b>      | <b>62</b>              | <b>-</b>       |  |
| <b>Cukrászati termékek készítése</b>   | Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítás                                     | 39                               | 33                     | 6               | 18             | 11                     | 7              |  |
|  | Tészták és uzsonnasütemények készítése   | 124                              | 104                    | 20              | -              | -                      | -              |  |
|  | Tészták és sós teasütemények készítése   | 93                               | 83                     | 10              | -              | -                      | -              |  |
|  | Krémes készítmények előállítása  | 75                               | 69                     | 6               | -              | -                      | -              |  |

|  |   |            |            |           |              |            |                     |   |
|--|---|------------|------------|-----------|--------------|------------|---------------------|---|
|  | Édes teasütemények, mézesek készítése   | 92         | 82         | 10        | -            | -          | -                   |   |
|  | Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése                                      | 81         | 61         | 20        | 74           | 54         | 20                  |   |
|  | Nemzetközi cukrászati termékek készítése  | -          | -          | -         | 160          | 140        | 20                  |   |
|  | Bonbonok készítése  | -          | -          | -         | 62           | 53         | 9                   |   |
|  | Hidegcukrászati termékek készítése  | -          | -          | -         | 62           | 53         | 9                   |   |
|  | Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | -          | -          | -         | 31           | 19         | 12                  |   |
|  | <b>Összes óraszám</b>   | <b>504</b> | <b>432</b> | <b>72</b> | <b>407</b>   | <b>372</b> | <b>46e31gy18iny</b> |   |
| <b>Cukrászati termékek befejezése, díszítése</b>     | Bevonatok készítése, alkalmazása  | 18         | 2          | 16        | 18           | 13         | 5                   |   |
|  | Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása  | 54         |            |           | 18           | 13         | 5                   |   |
|  | Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése   | -          | -          | -         | 26           | 5          | 21                  |   |
|  | <b>Összes óraszám</b>   | <b>72</b>  | <b>36</b>  | <b>36</b> | <b>62+31</b> | <b>62</b>  | <b>31gy</b>         |   |
| <b>Anyaggazdálkodás-adminisztráció elszámoltatás</b> | Anyaggazdálkodás  | 54         | 34         | 20        | 18+10        | 18         | 10                  | <b>Központi interaktív vizsga: számítás</b> |
|  | Cukrászati termékek kalkulációja  | 18         | 2          | 16        | 26+10        | 26         | 10                  | <b>Központi interaktív</b>                  |

|  |                       |           |           |             |              |           |           |   |
|--|-----------------------|-----------|-----------|-------------|--------------|-----------|-----------|---|
|  |                       |           |           |             |              |           |           | <b>vizsga:</b><br>számítás  |
|  | Elszámoltatás         | -         | -         | -           | 18+11        | 18        | 11        | <b>Központi interaktív vizsga:</b> rövid válasz feleletalkotó feladat és számítás |
|  | <b>Összes óraszám</b> | <b>72</b> | <b>36</b> | <b>36 e</b> | <b>62+31</b> | <b>62</b> | <b>31</b> |   |

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

#### Projekt alapú foglalkozások:

|   | <b>Projektfeladatok</b>                                 | <b>Tartalmi ismertetés</b> | <b>Óraszám</b>  | <b>Ajánlott szervezési mód</b> (pl.: napiprojekt, projektnapok, projekthetek) | <b>Munkaformák</b> (pl.: Felügyelet mellett végezhető, Önállóan végezhető) |
|---|---|----------------------------|-----------------|---|--|
| <b>Projekt alapú foglalkozások</b>                            | Projektfeladat 1.<br>(gyakorlati feladat)<br>TEA-s.sz.: |                            |                 |   |  |
|   | Projektfeladat 2.<br>(dolgozat)<br>TEA-s.sz.:           |                            |                 |   |  |
|   | Projektfeladat n.<br>(portfólió)<br>TEA-s.sz.:          |                            |                 |   |  |
|   |   |                            |                 |   |  |
|   |   |                            |                 |   |  |
| <b>Projektfeladatokhoz kapcsolódó elméleti foglalkozások:</b> | <b>PI.:</b>   |                            | <b>óraszám:</b> |   |  |
|   | TEA s.sz.:  |                            |                 |   |  |
|   | TEA s.sz.:  |                            |                 |   |  |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>Értékelés: 0-40% elégtelen</b><br/> <b>41-54% elégséges</b><br/> <b>55-70% közepes</b><br/> <b>71-84% jó</b><br/> <b>85-100% jeles</b></p>            |   |  |
| <p>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</p>  | <p><i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt (az elérhető pontok feltüntetésével)</i></p> |  |
| <p>Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</p>   | <p><i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása</i></p>                                 |  |
| <p>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</p>  | <p>Írásbeli</p>   | <p><i>Például: Teszt, számításos feladat stb.</i></p>  |
|   | <p>Projekt feladat</p>  | <p><i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés stb.</i></p> |
| <p>Az érdemjegy megállapításának módja (tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat):</p> | <p>Projekt feladatonként egy osztályzat</p>   |  |

**Tantárgy alapú foglalkozások:**

| Tantárgy alapú foglalkozások: | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások  | Tartalmi ismertetés   | Munkaformák (Pl. Egyéni/páros/csoportos) |
|-------------------------------|--|---|--|
| <b>Előkészítés tantárgy</b>   | <p>Témakör: <b>Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása</b></p> <p>Gyakorlati feladat:<br/>Óraszám:<br/>Gyakorlati feladat:<br/>Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 1., 2., 3.,4., 5.<br/>Összes óra: 54 óra (10.évf.)</p> | <p>a) A munkafeladat megismerése b) Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre c) Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása d) Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján e) Anyagok mérése</p> |  |
|                               | <p>Témakör: <b>Munkafolyamatok előkészítése</b></p> <p>Gyakorlati feladat:<br/>Óraszám:<br/>Gyakorlati feladat:<br/>Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 2., 3., 5., 6., 7.<br/>Összes óra: 31 óra (11.évf.)</p>  | <p>a)Munkanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján b) Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján c) Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján</p>   |  |
|                               | <p><b>Iskolai Tantermi/elméleti, gyakorlati foglalkozások témakörének megnevezése</b></p>  | <p><b>Tartalmi ismeret</b></p>  |  |
|                               | <p>Témakör</p>   | <p>a) A munkafeladat megismerése b) Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a</p>   |  |

|   |   |  |                    |
|---|---|--|--------------------|
|   | <p>megnevezése: <b>Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása</b><br/>TEA-s.sz: 1., 2., 3., 4., 5.<br/>Óraszám: 54 óra (10. évf.)</p> | <p>termékkészítésre c) Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása d) Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján e) Anyagok mérése</p>   |                    |
|   | <p>Témakör<br/>megnevezése: <b>Munkafolyamatok előkészítése</b><br/>TEA-s.sz: 2., 3., 5., 6., 7.<br/>Óraszám: 31 óra (11. évf.)</p>   | <p>a)Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján b) Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján c) Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján</p> |                    |
| <p><b>Értékelés: 0-40% elégtelen</b><br/><b>41-54% elégséges</b><br/><b>55-70% közepes</b><br/><b>71-84% jó</b><br/><b>85-100% jeles</b></p>                    |   |  |                    |
| <p>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</p>  |   | <p><i>Pl.: tudásfelmérő</i></p>  |                    |
| <p>tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</p>  |   | <p><i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt, dolgozat, produktum</i></p>  |                    |
| <p>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</p>  | <p>írásbeli feladat</p>   | <p><i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i></p>  |                    |
|   | <p>gyakorlati feladat</p>   | <p><i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga<br/>Projektfeladat</i></p>   |                    |
| <p><b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b></p>  |   | <p>Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.</p>   |                    |
| <p><b>Személyi feltételek:</b><br/>A foglalkozásokhoz szükséges szakemberek végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</p> |   | <p>Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy</p>  |                    |
|   | <b>Gyakorlati helyszínen</b>  | <b>Tartalmi</b>  | <b>Munkaformák</b> |



| Tantárgy alapú foglalkozások:   | lebonyolított foglalkozások   | ismertetés   | (Pl. Egyéni/páros/csoportos) |
|---|---|--|------------------------------|
| <b>Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy</b>   | Témakör: <b>Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése:</b><br><b>Gyakorlati feladat:</b><br><b>Óraszám:</b><br><b>Gyakorlati feladat:</b><br><b>Óraszám:</b><br><br>TEA-s.sz: 8., 9., 10., 11., 12.<br>Összes óra: 72 óra (10.évf.)<br>62 óra (11.évf.) | a) Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek b) Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása c) Berendezések, gépek és készülékek előkészítése d) Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása e) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése |                              |
|   | <b>Iskolai Tantermi/elméleti, gyakorlati foglalkozások témakörének megnevezése</b>  | <b>Tartalmi ismertetés</b>   |                              |
|   | -   | -  |                              |
| <b>Értékelés: 0-40% elégtelen<br/>           41-54% elégséges<br/>           55-70% közepes<br/>           71-84% jó<br/>           85-100% jeles</b> |   |  |                              |
| Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):   |   | <i>Pl.: tudásfelmérő</i>   |                              |
| tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):   |   | <i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt</i>  |                              |
| Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):   | írásbeli feladat  | <i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>   |                              |
|   | gyakorlati feladat  | <i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga<br/>           Projektfeladat</i>   |                              |

|  |   |
|--|---|
| <b>Az érdemjegy megállapításának módja<br/>(pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>  | Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.   |
| <b>Személyi feltételek:</b><br>A foglalkozásokhoz szükséges<br>szakemberek végzettsége,<br>szakképzettsége (szakképesítése) és<br>szakirányú szakmai gyakorlata: | Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék előállítási<br>gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú<br>szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező<br>személy. |

| Tantárgy alapú foglalkozások:                 | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások  | Tartalmi ismertetés   | Munkaformák<br>(Pl. Egyéni/páros/csoportos) |
|---|--|---|---|
| <b>Cukrászati termékek készítése tantárgy</b> | <p>Témakör: Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása:</p> <p>Gyakorlati feladat:<br/>Óraszám:<br/>Gyakorlati feladat:<br/>Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 13.<br/>Összes óra:<br/>33 óra (10.évf.)<br/>11 óra (11.évf.)</p> | <p>Krémelek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése c) Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás d) Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás e) Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése f) Túrótöltelékek készítése g) Sós töltelékek, készítése h) Tojáskrémelek: angolkrém, sárgakrém, tojásbabkrém készítése i) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése j) Vajkrémelek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrémelek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése k) Tejszínrémelek készítése, ízesítése l) Puncstöltelék készítése</p>   |   |
|   | <p>Témakör: Tészták és uzsonnasütemények készítése</p> <p>Gyakorlati feladat:<br/>Óraszám:<br/>Gyakorlati feladat:<br/>Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 14.<br/>Összes óra:<br/>104 óra (10.évf.)</p>   | <p>a) Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása b) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése c) Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése d) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése e) Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése</p> |   |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  |   | <p>f) Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése g) Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése h) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése</p> |  |
|  | <p><b>Témakör: Tészták és sós teasütemények készítése:</b></p> <p>Gyakorlati feladat:<br/>Óraszám:<br/>Gyakorlati feladat:<br/>Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 15.<br/>Összes óra:<br/>83 óra (10.évf.)</p> | <p>a) Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése c) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából d) Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából e) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából</p>   |  |
|  | <p><b>Témakör: Krémes készítmények előállítása</b></p> <p>Gyakorlati feladat:<br/>Óraszám:<br/>Gyakorlati feladat:<br/>Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 16.<br/>Összes óra:<br/>69 óra (10.évf.)</p>         | <p>a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakrém készítése c) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése</p>  |  |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <p><b>Témakör: Édes teasütemények, mézesek készítése</b></p> <p>Gyakorlati feladat:<br/>Óraszám:<br/>Gyakorlati feladat:<br/>Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 17.<br/>Összes óra:<br/>82 óra (10. évf.)</p>                 | <p>a) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítás, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése c) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése d) Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése</p>   |  |
|  | <p><b>Témakör: Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése</b></p> <p>Gyakorlati feladat:<br/>Óraszám:<br/>Gyakorlati feladat:<br/>Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 18.<br/>Összes óra:<br/>61 óra (10.évf.)</p> | <p>a) Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése c) Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése d) Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túró torta és tejszínes joghurt torta készítése e) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával f) Szeletek, tejszínes szeletek készítése – Torták töltése szögletes alakban – Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése – Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése g) Felvert lapokból készült tekercsek készítése h) Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával. i) Omlós tésztából készült desszertek készítése</p> |  |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | <p><b>Témakör: Nemzetközi cukrászati termékek készítése</b></p> <p>Gyakorlati feladat:<br/>Óraszám:<br/>Gyakorlati feladat:<br/>Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 19.<br/>Összes óra:<br/>140 óra (11.évf.)</p> | <p>a) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása c) Tészták készítése: – Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése – Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése – Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése d) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal – Roppanós rétegek készítése e) Krémek készítése – Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével – Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal – Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval – Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése f) Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése – Rétegelt vágott monodesszertek készítése – Formában dermesztett monodesszertek készítése – Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése g) Nemzetközi trend szerint készülő torták készítése: rétegelt torták készítése h) Minidesszertek készítése – Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése – Macaron készítése i) Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése</p> |  |
|  | <p><b>Témakör: Bonbonok készítése</b></p> <p>Gyakorlati feladat:<br/>Óraszám:<br/>Gyakorlati feladat:<br/>Óraszám:</p>  | <p>a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Csokoládé temperálása c) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése</p>  |  |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | <p>TEA-s.sz: 20.<br/>Összes óra:<br/>53 óra (11. évf.)</p>  |  |  |
|  | <p><b>Témakör: Hidegcukrászati termékek készítése</b></p> <p>Gyakorlati feladat:<br/>Óraszám:<br/>Gyakorlati feladat:<br/>Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 21.<br/>Összes óra:<br/>53 óra (11.évf.)</p>  | <p>a) Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása c) Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése d) Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése</p> |  |
|  | <p><b>Témakör: Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása</b></p> <p>Gyakorlati feladat:<br/>Óraszám:<br/>Gyakorlati feladat:<br/>Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz:<br/>Összes óra:<br/>19 óra (11.évf.)</p> | <p>a) A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei b) Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése c) Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése d) Tejfelhéjmentes cukrászati termékek készítése e) Tejcukormentes cukrászati termékek készítése</p>  |  |

| Iskolai<br>Tantermi/elméleti,<br>gyakorlati<br>foglalkozások<br>témakörének<br>megnevezése  | Tartalmi ismertetés  |
|---|--|
| Témakör<br>megnevezése:<br><b>Töltelékek, krégek<br/>készítése, gyümölcsök,<br/>zöldségek tartósítása</b><br>TEA-s.sz: 13.<br>Óraszám:6 óra (10.évf.)<br>7óra (11.évf.) | Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása. Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése f) Túrótöltelékek készítése g) Sós töltelékek, készítése h) Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojás habkrém készítése i) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése. Tejszínszínek készítése, ízesítése   |
| Témakör<br>megnevezése: <b>Tészták és<br/>uzsonnasütemények<br/>készítése</b><br>TEA-s.sz: 14.<br>Óraszám:<br>20 óra (10.évf.)  | a) Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása b) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése c) Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése d) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelikes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése e) Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése |
| Témakör<br>megnevezése: <b>Tészták és<br/>sós teasütemények<br/>készítése</b><br>TEA-s.sz: 15.<br>Óraszám:<br>10 óra (10.évf.)  | Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából  |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>Témakör megnevezése: <b>Krémes készítmények előállítása</b><br/>TEA-s.sz: 16.<br/>Óraszám:6 óra (10.évf.)</p>   | <p>a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakrémes készítése c) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése</p>  |
|  | <p>Témakör megnevezése: <b>Édes teasütemények, mézesek készítése</b><br/>TEA-s.sz:<br/>Óraszám: 17.<br/>10 óra (10.évf.)</p>                                       | <p>a) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése</p>  |
|  | <p>Témakör megnevezése: <b>Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése</b><br/>TEA-s.sz: 18.<br/>Óraszám:<br/>20 óra (10.évf.)<br/>20 óra (11.évf.)</p> | <p>a) Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése c) Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése</p>   |
|  | <p>Témakör megnevezése: <b>Nemzetközi cukrászati termékek készítése</b><br/>TEA-s.sz: 19.<br/>Óraszám:<br/>20 óra (11. évf.)</p>                                   | <p>a) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása c) Tészták készítése: – Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése – Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése – Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése d) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal – Roppanós rétegek készítése e) Krémelek készítése – Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével – Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal – Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval – Vajkrémelek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése f) Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése – Rétegelt vágott monodesszertek készítése – Formában dermesztett monodesszertek készítése – Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése g) Nemzetközi trend szerint készülő torták készítése: rétegelt torták készítése h) Minidesszertek készítése – Felvert, omlós, forrázott tészta</p> |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   |   | felhasználásával készülő minidesszertek készítése – Macaron készítése i) Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése  |
|   | Témakör megnevezése:<br><b>Bonbonok készítése</b><br>TEA-s.sz: 20.<br>Óraszám:<br>9 óra (11. évf.)  | a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Csokoládé temperálása c) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése   |
|   | Témakör megnevezése:<br><b>Hidegcukrászati termékek készítése</b><br>TEA-s.sz:<br>Óraszám: 21.<br>9 óra (10.évf.)   | a) Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása c) Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése d) Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése |
|   | Témakör megnevezése:<br><b>Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása</b><br>TEA-s.sz:<br>Óraszám:<br>12 óra (11.évf.) | A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei b) Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése c) Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése d) Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése e) Tejcukormentes cukrászati termékek készítése   |
| <b>Értékelés: 0-40% elégtelen</b><br><b>41-54% elégséges</b><br><b>55-70% közepes</b><br><b>71-84% jó</b><br><b>85-100% jeles</b> |   |  |
| Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):                                   |   | <i>Pl.: tudásfelmérő</i>   |
| tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):   |   | <i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt, dolgozat, produktum</i>   |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):   | írásbeli feladat  | <i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>  |  |
|   | gyakorlati feladat  | <i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga<br/>Projektfeladat</i>   |  |
| <b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>   |   |   | Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.  |
| <b>Személyi feltételek:</b><br>A foglalkozásokhoz szükséges szakemberek végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata: |   |   | Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy. |
| <b>Tantárgy alapú foglalkozások:</b>  | <b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások</b>  | <b>Tartalmi ismertetés</b>  | <b>Munkaformák</b><br>(Pl. Egyéni/páros/csoportos)   |
|   | <b>Témakör: Bevonatok készítése, alkalmazása</b><br><b>Gyakorlati feladat:</b><br><b>Óraszám:</b><br><br>TEA-s.sz: 22.<br>Összes óra:<br>2 óra (10.évf)<br>13 óra (11.évf.) | a) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése c) Fondán melegítése, hígítása d) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása e) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése   |  |
| <b>Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy</b>   | <b>Témakör: Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása</b><br><b>Gyakorlati feladat:</b><br><b>Óraszám:</b><br><b>Gyakorlati feladat:</b><br><b>Óraszám:</b>          | a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcsrel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, |  |

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
|   | <p>TEA-s.sz: 23.<br/> Összes óra:<br/> 34 óra (10.évf.)<br/> 13 óra (11.évf.)</p>   | <p>tejszínhabbal) f) Hagymányos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompreszszorral fújtt csokoládébevonat alkalmazása i) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után j) Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése k) Cukrászati termékek tálalása</p> |  |
|   | <p><b>Témakör: Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése</b><br/> Gyakorlati feladat:<br/> Óraszám:<br/> Gyakorlati feladat:<br/> Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 24.<br/> Összes óra:<br/> 5 óra (11.évf.)</p> | <p>a)Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével b) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése c) Csokoládévirágok készítése, pasztik csokoládé formázása d) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján e) Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása f) Ünnepi, egyedi formájú torták készítése g) Díszmunkák tálalása</p>  |  |
| <p><b>Iskolai Tantermi/elméleti, gyakorlati foglalkozások témakörének megnevezése</b></p> | <p><b>Tartalmi ismertetés</b></p>   |  |  |
|   | <p>Témakör megnevezése:<br/> <b>Bevonatok készítése, alkalmazása</b></p>  | <p>a) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése c) Fondán melegítése, hígítása d) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása</p>  |  |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | TEA-s.sz: 22.<br>Óraszám:<br>16 óra (10.évf.)<br>5 óra (11.évf.)  |   |
|   | Témakör<br>megnevezése: <b>Cukrászati<br/>termékek egyszerű<br/>díszítése, tálalása</b><br>TEA-s.sz: 23.<br>Óraszám:<br>20 óra (10.évf.)<br>5 óra (11.évf.) | Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével. Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval. Hagyományos torták, szeletek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után.  |
|   | Témakör<br>megnevezése: <b>Cukrászati<br/>termékek tervezése,<br/>különleges díszítése</b><br>TEA-s.sz: 24.<br>Óraszám:<br>21 óra (11.évf.)                 | a)Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével b) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése c) Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása d) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján e) Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása f) Ünnepi, egyedi formájú torták készítése g) Díszmunkák tálalása |
| <b>Értékelés: 0-40% elégtelen</b><br><b>41-54% elégséges</b><br><b>55-70% közepes</b><br><b>71-84% jó</b><br><b>85-100% jeles</b> |   |   |
| Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):                                   |   | <i>Pl.: tudásfelmérő</i>  |
| tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):   |   | <i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt, dolgozat, produktum</i>  |
| Minősítő, összegző és lezáró  | írásbeli feladat  | <i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>  |

|  |                    |   |
|--|--------------------|---|
| teljesítményértékelés<br>(szummatív<br>értékelés):   | gyakorlati feladat | <i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga<br/>Projektfeladat</i>   |
| <b>Az érdemjegy megállapításának módja<br/>(pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>  |                    | Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.   |
| <b>Személyi feltételek:</b><br>A foglalkozásokhoz szükséges<br>szakemberek végzettsége,<br>szakképzettsége (szakképesítése) és<br>szakirányú szakmai gyakorlata: |                    | Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal<br>rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai<br>végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy |

| Tantárgy alapú foglalkozások:  | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások  | Tartalmi ismertetés  | Munkaformák<br>(Pl. Egyéni/páros/csoportos) |
|--|--|--|---|
| <p><b>Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy</b></p> | <p>Témakör: <b>Anyaggazdálkodás</b><br/> <b>Gyakorlati feladat:</b><br/> <b>Óraszám:</b><br/> <b>Gyakorlati feladat:</b><br/> <b>Óraszám:</b></p> <p>TEA-s.sz: 25.<br/> Összes óraszám:<br/> 34 óra (10.évf.)<br/> 18 óra (11.évf.)</p>                | <p>a) Az árukészlet ellenőrzése a raktárban b) A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása c) A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése d) A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása e) Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása. f) Árufelhasználás megállapítása g) Árusükséglet megállapítása h) Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése</p> |   |
|  | <p>Témakör: <b>Cukrászati termékek kalkulációja</b><br/> <b>Gyakorlati feladat:</b><br/> <b>Óraszám:</b><br/> <b>Gyakorlati feladat:</b><br/> <b>Óraszám:</b></p> <p>TEA-s.sz: 26.<br/> Összes óraszám:<br/> 2 óra (10.évf.)<br/> 26 óra (11.évf.)</p> | <p>a) Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével b) Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása c) Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása d) Kalkulációt végző számítógépes program megismerése</p>   |   |
|  | <p>Témakör: <b>Elszámoltatás</b><br/> <b>Gyakorlati feladat:</b><br/> <b>Óraszám:</b></p>  | <p>Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben b) Cukrászüzem és raktár leltározása c) A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet</p>   |   |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  | <p><b>Gyakorlati feladat:</b><br/><b>Óraszám:</b></p> <p>TEA-s.sz: 27.<br/>Összes óraszám:<br/>18 óra (11.évf.)</p>                          | <p>megállapítása d) Megengedett anyagfelhasználás megállapítása e) Leltáreredmény megállapítása</p>   |  |
|  | <p><b>Iskolai Tantermi/elméleti, gyakorlati foglalkozások témakörének megnevezése, óraszám</b></p>   | <p><b>Tartalmi ismertetés</b></p>   |  |
|  | <p>Témakör megnevezése:<br/><b>Anyaggazdálkodás</b><br/>TEA-s.sz: 25.<br/>Óraszám:<br/>20 óra (10. évf.)<br/>10 óra (11.évf.)</p>            | <p>A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása c) A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése d) A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása. Árufelhasználás megállapítása. Áruszükséglet megállapítása. Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése</p> |  |
|  | <p>Témakör megnevezése: <b>Cukrászati termékek kalkulációja</b><br/>TEA-s.sz: 26.<br/>Óraszám:<br/>16 óra (10.évf.)<br/>10 óra (11.évf.)</p> | <p>a) Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével b) Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása c) Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása.</p>   |  |
|  | <p>Témakör megnevezése: <b>Elszámoltatás</b><br/>TEA-s.sz: 27.<br/>Óraszám:<br/>11 óra (11.évf.)</p>   | <p>Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben b) Cukrászüzem és raktár leltározása c) A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása d) Megengedett anyagfelhasználás megállapítása e) Leltáreredmény megállapítása</p>   |  |
| <p><b>Értékelés: 0-40% elégtelen</b><br/><b>41-54% elégséges</b><br/><b>55-70% közepes</b><br/><b>71-84% jó</b><br/><b>85-100% jeles</b></p> |  |   |  |



|   |                    |  |
|---|--------------------|--|
| Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):   |                    | <i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt (az elérhető pontok feltüntetésével)</i>         |
| tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):   |                    | <i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt, dolgozat, produktum</i> |
| Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):   | írásbeli feladat   | <i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>   |
|   | gyakorlati feladat | <i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga<br/>Projektfeladat</i>                                      |
| <b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>   |                    | Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.  |
| <b>Személyi feltételek:</b><br>Az elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata: |                    | Vendéglátóipari közgazdász, üzemvezető   |