

KÉPZÉSI PROGRAM
a
Duális partneri szakirányú oktatás teljesítéséhez

Turizmus – vendéglátás ágazat

4 1013 23 01

CUKRÁSZ SZAKMÁHOZ



2024 - TÓL FELMENŐ RENDSZERBEN

Tartalom

Duális képző óraszámok összefoglaló	3
Duális képzőhely kiemelt feladata:	3
Cukrász gyakorlat (CukGyak)	4
Iskola óraszám:	4
Duális képző óraszám:	4
Cukrász gyakorlat altantárgyai:	4
Előkészítés altantárgy:	4
Az altantárgy tanításának fő célja	4
Az altantárgy témakörei	4
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása altantárgy	5
Az altantárgy tanításának fő célja	5
Az altantárgy témakörei	5
Cukrászati termékek készítése altantárgy	5
Az altantárgy tanításának fő célja	5
Az altantárgy témakörei	5
Cukrászati termékek befejezése, díszítése altantárgy	8
Az altantárgy tanításának fő célja	8
Az altantárgy témakörei	8
Szakmai számítás (SzakSzám)	9
Iskola óraszám:	9
Duális képző óraszám: -	9
A tantárgy tanításának fő célja	9
A tantárgy témakörei	9
Szabad órasáv tantárgyai	10
Élelmiszerismeret -élelmiszerbiztonság (ÉliÉlbi)	10
Iskola óraszám:	10
Duális képző óraszám: ---	10
A tantárgy tanításának fő célja	10
A tantárgy témakörei:	10
Cukrászati ismeretek (Cukism)	12
Iskola óraszám:	12
Duális képző óraszám: ---	12
A tantárgy tanításának fő célja	12
A tantárgy témakörei:	12
Jogszályi háttér	12

A szakma alapadatai

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Cukrász
- A szakma azonosító száma: 4 1013 23 01
- A szakma szakmairányai: -
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- Kapcsolódó részs szakmák megnevezése: Cukrászsegéd

Cukrász

Duális képző óraszámok összefoglaló

Szakirányú ismeret altantárgyai/Iskolai elnevezés Cukrász gyakorlat	10. évfolyam		11. évfolyam		Hetek száma	
	Duális óraszám	Iskolai óraszám	Duális óraszám	Iskolai óraszám	10. évfolyam	11. évfolyam
Előkészítés	1	0,5	2	0,5	36 hét	31 hét
Cukrászati termékek készítése	12,5	1	10,5	1		
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	2	1	2	1		
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	2	0,5	2	0,5		
Szakmai számítás	0	2	1	1,5		
Össz óraszám	17,5	5	17,5	5		

Az össz óraszám a tanuló életkorával változik

A 18 év alattiak napi 7 órában dolgoznak, a 18 év felettiak napi 8 órában dolgoznak.

Ennek megfelelően növekedhet az óraszám

84§ (5) A tanulót **évente negyvenöt munkanap**, a képzésben részt vevő személyt évente harminc munkanap szabadság illeti meg. A tanuló szabadságának **kiadásánál figyelemmel kell lenni az őszi, téli, tavaszi és nyári szünet rendjére. A nyári szünetben legalább húsz munkanap szabadságot egybefüggően kell kiadni** az érintett tanuló véleményének kikérését követően.

10. évfolyam: **egybefüggő nyári gyakorlat: 175 óra**

Duális képzőhely kiemelt feladata:

A Duális képzőhely felkészíti, szakmai segítséget nyújt a tanulónak a **Cukrász projektfeladatra**, amely a következő részekből áll:

- Portfólió
- Vizsgaproduktum készítése

A Cukrász projektfeladat követelményét a hatályos KKK-ban találják (jelenleg hatályos v3 2023.11.21.)

Szk.tv.,19§ 2) **A szakmai vizsgára történő felkészítés** a szakképző intézmény feladata, amely a kötelező foglalkozások keretében történik. A szakmai vizsgára történő felkészülést a szakképző intézmény szabadon választható foglalkozások biztosításával is segíti. A szakmai vizsgára a képzési és kimeneti követelmények szerinti felkészítésért a szakképzési munkaszerződéssel rendelkező tanuló, illetve képzésben részt vevő személy tekintetében az e törvényben és a Kormány e törvény végrehajtására kiadott rendeletében meghatározott feltételek szerint **a duális képzőhely a szakképző intézménnyel közösen felel.**”

Cukrász gyakorlat (CukGyak)

A központi interaktív vizsga ide vonatkozó témakörei:

- Cukrászati anyagok technológiai szerepének bemutatása
- Cukrászati félkész- és késztermékek kalkulációja

Iskola óraszám:

10. évfolyam: 3 óra/hét

11. évfolyam: 3 óra/hét

Duális képző óraszám:

- Duális képzőhelyen **Szakirányú ismeret** néven fut.
- 10. évfolyam: 17,5 óra/hét
- 11. évfolyam: 17,5 óra/hét

Cukrász gyakorlat altantárgyai:

- Előkészítés
- Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása
- Cukrászati termékek készítése
- Cukrászati termékek befejezése, díszítése altantárgy

Előkészítés altantárgy

Az altantárgy tanításának fő célja

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszükségletének megállapítását.

Az altantárgy témakörei

Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása

A munkafeladat megismerése

Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre

Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása

Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján
Anyagok mérése

Munkafolyamatok előkészítése

Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján
Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonomiai szempontok alapján
Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása altantárgy

Az altantárgy tanításának fő célja

A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.

Az altantárgy témakörei

Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése

Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek

Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása

Berendezések, gépek és készülékek előkészítése

Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása

Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

Cukrászati termékek készítése altantárgy

Az altantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

Az altantárgy témakörei

Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása

Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése

Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás

Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás

Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése

Túrótöltelékek készítése

Sós töltelékek, készítése

Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése

Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése

Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése
Tejszínrémek készítése, ízesítése
Puncstöltelék készítése

Tészták és uzsonnasütemények készítése

Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása
Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése
Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése
Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelikes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése
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
Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése
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
Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése

Tészták és sós teasütemények készítése

Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése
Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából
Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából
Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából

Krémes készítmények előállítása

Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia-krémes készítése
Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése

Édes teasütemények, mézesek készítése

Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése
Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése
Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése

Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése

Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése
Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcs torta készítése

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

Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával

Szeletek, tejszínes szeletek készítése

- Torták töltése szögletes alakban
- Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése
- Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése

Felvert lapokból készült tekercsek készítése

Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.

Omlós tésztából készült desszertek készítése

Nemzetközi cukrászati termékek készítése

Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása

Tészták készítése:

- Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése
- Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése
- Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése

Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal

- Roppanós rétegek készítése

Krémek készítése

- Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcs-pürével
- Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganachesal
- Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval
- Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése

Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése

- Rétegelt vágott monodesszertek készítése
- Formában dermesztett monodesszertek készítése
- Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése

Nemzetközi trend szerint készülő torták készítése: rétegelt torták készítése

Minidesszertek készítése

- Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése
- Macaron készítése

Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése

Bonbonok készítése

Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Csokoládé temperálása

Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése

Hidegcukrászati termékek készítése

Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása

Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása.
Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése
Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése

Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása

A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei

Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése

Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése

Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése

Tejcukormentes cukrászati termékek készítése

Cukrászati termékek befejezése, díszítése altantárgy

Az altantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek befejező műveletei növelik a termék esztétikai értékét. A tantárgy oktatása során a tanulók elsajátítják a termékek bevonásával, díszítésével kapcsolatos technológiákat, megtanulják a termékek szeletelését, valamint elsajátítják a különleges díszítési technikák alapjait.

Az altantárgy témakörei

Bevonatok készítése, alkalmazása

Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Baracklekvár-bevonat, zselé készítése

Fondán melegítése, hígítása

Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása

Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése

Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása

Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével

Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő- elemekkel
Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval

Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval

Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)

Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után

Mínyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal

Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat alkalmazása

Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrószivacs-piskóták készítése

Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után

Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése

Cukrászati termékek tálalása

Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése

Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével

Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése

Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása

Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján

Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása

Ünnepi, egyedi formájú torták készítése

Díszmunkák tálalása

Szakmai számítás (SzakSzám)

Iskola óraszám:

10. évfolyam: 2 óra/hét

11. évfolyam: 1,5 óra/hét

Duális képző óraszám:-

11. évfolyam: 1 óra/hét

A Szakirányú ismert tantárgy keretein belül kell letanítani

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló képes legyen az alapanyagok szakszerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudja számítani az adott termék anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudja tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képes legyen beépíteni a mindennapi munkavégzésébe.

Elsődleges feladat, hogy a tanulók felkészüljenek/felkészítsék a szakoktatók, a központi interaktív vizsgafeladatra. A központi interaktív vizsgafeladatra követelményét a hatályos KKK-ban találják (jelenleg hatályos v3 2023.11.21.).

A tantárgy témakörei

A központi interaktív vizsga ide vonatkozó témakörei:

- Anyaghányad számítás különböző termékmennyiségek esetén
- Leltáreredmény meghatározása, elszámoltatás

Alap-, tömeg- és veszteségszámítás

Százalékszámítás, kerekítés szabályai

Mértékegység átváltások

Tömegszámítás

Anyaghányad-számítás

Veszteség- és tömegnövekedés számítás

Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása

Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez kiszámolja a raktárból vételezendő mennyiséget. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolja a rendelési mennyiséget.

Anyaggazdálkodás

Az árukészlet ellenőrzése a raktárban

A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása

A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése

A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása

Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.

Árufelhasználás megállapítása

Áruszükséglet megállapítása

Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése

Cukrászati termékek kalkulációja

Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével

Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása

Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása

Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

Elszámoltatás

Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben

Cukrászüzem és raktár leltározása

A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása

Megengedett anyagfelhasználás megállapítása

Leltáreredmény megállapítása

Szabad órasáv tantárgyai

Élelmiszerismeret -élelmiszerbiztonság (ÉliÉlbi)

Iskola óraszám:

10. évfolyam: 1 óra/hét

11. évfolyam: 1 óra/hét

Duális képző óraszám:----

A tantárgy tanításának fő célja

Az élelmiszerismeret-élelmiszerbiztonság tantárgy célja a vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének a és fontosságának megismerése, a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása. A tanulók megismerik az élelmiszerbiztonsági alapfogalmakat, kialakítani a felelős magatartást, az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél.

A tantárgy témakörei:

Táplálkozási ismeretek

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

Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

Környezetvédelmi ismeretek

Hulladékkezelés

Fogyasztóvédelem

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme

Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme

Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása

Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog

Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseléséhez fogyasztói részvétellel

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

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama

Élelmiszerek csoportjai

- Alap ízeket befolyásoló anyagok
- Fűszerek
- Tej és termékeinek
- Tojás
- Malomipari termékek
- Sütőipari termékek jellemzése
- Zsiradékok
- Édesipari termékek
- Kényelmi anyagok
- Zöldségek
- Gyümölcsök
- Adalékanyagok

Édesipari termékek

Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása

Csokoládétermékek, (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása összetétele felhasználása

Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása

Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata

Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása

Kényelmi anyagok:

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

Higiénia

Személyi higiénia

Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei

Vendéglátó üzletek kialakításának feltételei

Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak

Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás

Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok.

Cukrászati ismeretek (Cukism)

Iskola óraszám:

10. évfolyam: 1 óra/hét

11. évfolyam: 0,5 óra/hét

Duális képző óraszám:----

A tantárgy tanításának fő célja

A Cukrászati ismeretek tantárgy célja, hogy a vizsgaközpont által összeállított 4 db nyersanyagkosárból (meghatározott mennyiségben és témakörből) a vizsgázó a mentoráló gyakorlati szakoktató által jóváhagyott, saját receptjei és technológiai leírásai alapján 4 féle terméket tartalmazó terméksort készít, úgy, hogy azok négy különböző termékcsoportból kerülnek összeállításra. Majd a tanulók, az általuk összeállított termékeket gyakorlatban (iskola, duális képzőhely) is elkészítik.

A tantárgy témakörei:

A) Uzsonnasütemény, vagy sós teasütemény, vagy édes teasütemény, vagy krémes termékek.

B) Hagyományos készítésű torták, vagy nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló monodesszert, vagy különleges táplálkozási igény szerint (diétás) készülő torták.

C) Öntött bonbonok vagy mártott bonbonok vagy gyümölcs fagylaltból készített hidegcukrászati termékek, vagy tejfagylaltból készített hidegcukrászati termékek.

D) Bevont torta méretű lapra kézzel formázott figura vagy virágkompozíció.

Jogszabályi háttér

Szakképzési tv. 2019.LXXX. törvény a szakképzésről

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

Képzési és Kimeneti Követelmények (KKK)

2012. évi I. törvény a munka törvénykönyvéről