**Szakirányú 1 éves felnőttképzés – 4 1013 23 01 Cukrász**

| **CUKRÁSZ** | **Tantárgy** | **Témakör** | 1. **szakképzési évfolyam**

**II. ciklus (21 hét)** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Távoktatás-konzultáció (tutor)** | **Kontakt óra** |
| **Szakmai oktatás** | **Előkészítés (100%)** |  | **21 óra** | **63** |
|  | Cukrászati anyagok technológiai szerepe:keleszthetőség, konzerváló hatás, karamellizálódás, fagy- és forráspont változás | Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésreReceptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámításaAnyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapjánAnyagok méréseMunkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapjánElőkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapjánMunkafolyamatok előkészítése: alapanyagok, eszközök, gépek, berendezésekMunkaanyag szükséglet meghatározása a leadott rendelések és a várható forgalom alapján |
| **Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása (100%)** |  | **42 óra** | **21 óra** |
| ***Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése*** | a) Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletekb) Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésénekismerete, ápolása és tisztításac) Berendezések, gépek és készülékek előkészítésed) Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozásae) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése | Cukrász üzem berendezései:- bútorzat- hőközlő-berendezések (tűzhelyek, zsámolyok, sütők, mikrohullámú melegítő, csokoládémelegítő, temperáló, krémfőző gépek)- hő elvonó berendezések (hűtők, mélyhűtő, sokkoló, fagylalt fagyasztó, tároló) működése, alkalmazásaCukrász üzem gépei:- előkészítő műveletek gépei, (mérlegek, szitáló, aprító gépek)- félkész termékeket előállító és feldolgozógépek (dagasztógép, tésztanyújtó, univerzális konyhagép, hengergép, fondantgép, habfúvó,) összeállítása, működése, alkalmazásaMunkaeszközök csoportosítása, előkészítése, alkalmazása, ápolása, tisztításaBiztonsági előírások betartása |
| **Cukrászati termékek készítése (100%)\*** |  | **84 óra** | **84 óra óra** |
|  | Krémek, töltelékek jellemzése, csoportosítása, alapanyagainak kiválasztása, recept szerinti felhasználásaTészták töltelékek jellemzése, csoportosítása, alapanyagainak kiválasztása, recept szerinti felhasználásaKikészített sütemények készítésének követelményei, fajtáiKrémes készítmények előállításaÉdes-teasütemények, mézesek megismeréseFelvertek és hagyományos cukrászati termékek megismeréseTészták és sós teasütemények megismeréseNemzetközi cukrászati termékek megismeréseKülönleges táplálkozási igény szerint készülő sütemények megismerése | Krémek, töltelékek Tészták töltelékek Kikészített sütemények Krémes készítmények Édes-teasütemények, mézesek készítéseFelvertek és hagyományos cukrászati termékek készítéseTészták és sós teasütemények készítéseNemzetközi cukrászati termékek előállításaKülönleges táplálkozási igény szerint készülő sütemények készítése |
| **Cukrászati termékek befejezése, díszítése (100%)\*** |  | **42 óra** | **21 óra** |
|  | Díszítési technikák megismerése Uzsonnasütemények hintése, lekenése, felrakása gyümölccsel, bevonás Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítési lehetőségei Krémes termékek, bevonása szeletelése, szórása, Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása, díszítése, szeleteléseMinyonok vágása, bevonása és fecskendezése Díszítőelemek készítése Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés utánHidegcukrászati termékek, díszítéseCukrászati termékek tálalásának lehetőségeiMunkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételévelVirágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése | Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő-elemekkelUzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselé-zés, bevonás fondánnal, csokoládévalKülönböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládévalKrémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, cso-koládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés utánMinyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnalDíszítőelemek: csokoládé-díszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítéseNemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés utánHidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítéseCsokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázásaMarcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapjánCukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújásaÜnnepi, egyedi formájú torták készítése Díszmunkák tálalásaCukrászati termékek tálalása |
| **Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás (70%)** |  | **21 óra** | **84 óra** |
| ***Anyaggazdálkodás*** | Megismeri a tanuló a gyakorlatban:Az árukészlet ellenőrzése a raktárbanA termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségénekmeghatározásaA megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentéseA beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapításaÁruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.Árufelhasználás megállapításaÁruszükséglet megállapításaRaktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése | a) Az árukészlet ellenőrzése a raktárbanb) A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségénekmeghatározásac) A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérésekjelentésed) A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapításae) Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmi-szerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítéseés elszállítása.f) Árufelhasználás megállapításag) Áruszükséglet megállapításah) Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése |
| ***Cukrászati termékek kalkulációja*** |  | a) Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételévelb) Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámításac) Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámításad) Kalkulációt végző számítógépes program megismerése |
| ***Elszámoltatás*** |  | a) Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvbenb) Cukrászüzem és raktár leltározásac) A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapításad) Megengedett anyagfelhasználás megállapításae) Leltáreredmény megállapítása |
| **Cukrász ismeret** |  | **42 óra óra** | **42 óra** |
|  | Cukrászati termékcsoportok jellemzése, csoportosításaKikészített sütemények általános jellemzői, csoportosítása, készítésük műveleteiTeasütemények jellemzése, készítése, csoportosításaBonbonok jellemzése, készítése, csoportosításaTányér-desszertekHidegcukrászati készítmények fajtái, előállításaHagyományőrző magyar cukrászati termékek jellemzése, eredeti receptúra megismeréseNemzetközi cukrászati termékekKülönleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek | Cukrászati termékcsoportok jellemzése, csoportosításaKikészített sütemények általános jellemzői, csoportosítása, készítésük műveleteiTeasütemények jellemzése, készítése, csoportosításaBonbonok jellemzése, készítése, csoportosításaTányér-desszertekHidegcukrászati készítmények fajtái, előállításaHagyományőrző magyar cukrászati termékek jellemzése, eredeti receptúra megismeréseNemzetközi cukrászati termékekKülönleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek |
| **Szakmai idegen nyelv\*** |  |  | **21 óra** |
| Cukrász technológiák |  | Munkafolyamatokat szakmai idegen nyelven értelmez |
|  | Cukrászati alapanyagok | Idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, írás, fordítás |
|  | Receptek fordítása idegen nyelvről magyarra, magyarról idegen nyelvre | Idegen nyelven kommunikál munkahelyzetekben szakmai hallott idegen nyelvű szöveg megértése |
| **Szakmai oktatás** | **Portfólió készítés\*** |  | **-**  | **42 óra** |
|  |  | Portfólió fogalmának, fontosságának megismerése, fontosabb szempontrendszerek ismertetéseÉtelkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételekA tanuló által készített termékek bemutatása, képekkel, szöveggelLegalább 2 cukrászati termékcsoport egyéni feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatása.Beszámoló a munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról - fényképekkel, szakmai leírássalSzakmai fejlődés lehetőségeinek bemutatásaÖnéletrajz, önreflexióJövőképSaját tanulási folyamat bemutatása |