**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 termékkészítésre  Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása  Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján  Anyagok mérése  Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján  Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján  Munkafolyamatok előkészítése: alapanyagok, eszközök, gépek, berendezések  Munkaanyag 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 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 | 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, alkalmazása  Cukrász üzem gépei:  - előkészítő műveletek gépei, (mérlegek, szitáló, aprító gépek)  - félkész termékeket előállító és feldolgozógépek (dagasztógép, tésztanyújtó, univerzális konyhagép, hengergép, fondantgép, habfúvó,) összeállítása, működése, alkalmazása  Munkaeszközök csoportosítása, előkészítése, alkalmazása, ápolása, tisztítása  Biztonsági előírások betartása |
| **Cukrászati termékek készítése (100%)\*** |  | **84 óra** | **84 óra óra** |
|  | Krémek, töltelékek jellemzése, csoportosítása, alapanyagainak kiválasztása, recept szerinti felhasználása  Tészták töltelékek jellemzése, csoportosítása, alapanyagainak kiválasztása, recept szerinti felhasználása  Kikészített sütemények készítésének követelményei, fajtái  Krémes készítmények előállítása  Édes-teasütemények, mézesek megismerése  Felvertek és hagyományos cukrászati termékek megismerése  Tészták és sós teasütemények megismerése  Nemzetközi cukrászati termékek megismerése  Különleges táplálkozási igény szerint készülő sütemények megismerése | Krémek, töltelékek  Tészták töltelékek  Kikészített sütemények  Krémes készítmények  Édes-teasütemények, mézesek készítése  Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése  Tészták és sós teasütemények készítése  Nemzetközi cukrászati termékek előállítása  Különleges 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, szeletelése Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése  Díszítőelemek készítése  Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után  Hidegcukrászati termékek, díszítése  Cukrászati termékek tálalásának lehetőségei  Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével  Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése | Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő-elemekkel Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselé-zés, 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, cso-koládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal  Díszítőelemek: csokoládé-díszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése  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  Cukrászati termékek tálalása |
| **Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás (70%)** |  | **21 óra** | **84 óra** |
| ***Anyaggazdálkodás*** | Megismeri a tanuló a gyakorlatban:  Az árukészlet ellenőrzése a raktárban  A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségénekmeghatározása  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 | 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 élelmi-  szerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése  és elszállítása.  f) Árufelhasználás megállapítása  g) Áruszükséglet megállapítása  h) Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése |
| ***Cukrászati termékek kalkulációja*** |  | 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 |
| ***Elszámoltatás*** |  | a) 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 |
| **Cukrász ismeret** |  | **42 óra óra** | **42 óra** |
|  | Cukrászati termékcsoportok jellemzése, csoportosítása  Kikészített sütemények általános jellemzői, csoportosítása, készítésük műveletei  Teasütemények jellemzése, készítése, csoportosítása  Bonbonok jellemzése, készítése, csoportosítása  Tányér-desszertek  Hidegcukrászati készítmények fajtái, előállítása  Hagyományőrző magyar cukrászati termékek jellemzése, eredeti receptúra megismerése  Nemzetközi cukrászati termékek  Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek | Cukrászati termékcsoportok jellemzése, csoportosítása  Kikészített sütemények általános jellemzői, csoportosítása, készítésük műveletei  Teasütemények jellemzése, készítése, csoportosítása  Bonbonok jellemzése, készítése, csoportosítása  Tányér-desszertek  Hidegcukrászati készítmények fajtái, előállítása  Hagyományőrző magyar cukrászati termékek jellemzése, eredeti receptúra megismerése  Nemzetközi cukrászati termékek  Különleges 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 ismertetése  Ételkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételek  A tanuló által készített termékek bemutatása, képekkel, szöveggel  Legalább 2 cukrászati termékcsoport egyéni feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatása.  Beszámoló a munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról - fényképekkel, szakmai leírással  Szakmai fejlődés lehetőségeinek bemutatása  Önéletrajz, önreflexió  Jövőkép  Saját tanulási folyamat bemutatása |