

KÉPZÉSI PROGRAM

Szakma: Cukrász

A szakma képzési és kimeneti követelményeinek (KKK) elérhetősége:

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/4_1013_23_01_cukrasz_kesz_alairtpdf-1664206224017.pdf

Hivatkozva: 2022. 11. 17.

A szakma programtantervének (PTT) elérhetősége:

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_turizmus_cukrasz_2020pdf-1599124705806.pdf

Hivatkozva: 2022. 11. 17.

Tartalom

1. A szakma alapadatai:	2
2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:	2
3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszama évfolyamonként:	13
4. A tananyagelemek oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása: ...	14
5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai	24



KÉPZÉSI PROGRAM

1. A szakma alapadatai:

- 1.1. Az ágazat megnevezése: **Turizmus-vendéglátás**
- 1.2. A szakma megnevezése: **Cukrász**
- 1.3. A szakma azonosító száma: **4 1013 23 01**
- 1.4. A szakma szakmairányai: -
- 1.5. A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6. A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7. Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8. Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Cukrászsegéd
- 1.9. Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
 - 1.9.1. Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra
 - 1.9.2. Érettségire épülő oktatásban: 200 óra
- 1.10. Bemeneti feltételek:
 - 1.10.1. Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
 - 1.10.2. Alkalmassági követelmények:
 - 1.10.2.1. Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
 - 1.10.2.2. Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:

	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	Ismeri az anyaghányad-számítást a különböző mennyiségek esetében, a mennyiségi egységek	Szem előtt tartja a gazdaságos anyagfelhasználást, mérés közben törekszik az alapanyagok receptúrában	Önállóan megtalálja és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.



KÉPZÉSI PROGRAM

	előkészítő műveleteket, az összetett cukrászati munkafolyamatok előkészítését.	átváltását. Ismeri a cukrászati anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az összetett munkafolyamatok előkészítésének folyamatát és lépéseit.	szereplő pontos mennyiségi egységek szerinti előkészítésére.	
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.	Önállóan megtalálja és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.
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, beprogramozását, tisztítási utasításait.	Gépek, berendezések használatakor felelősséggel tartozik saját viselkedéséért, vigyáz mások egészségére, testi épségére is.	Betartja a berendezések, gépek kisebb készülékek használatakor előírt balesetvédelmi utasításokat
5	Töltelékeket, krémeket 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 töltelékkészítés műveletét.



KÉPZÉSI PROGRAM

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, vajos tészta, omlós tészta nehéz felvert készítését, a tésztákból készíthető előállítási technológiáját.	Törekszik a minőségi alapanyagok felhasználására, előtérbe helyezi az egészséges táplálkozást. Precízen végzi a tésztakészítést, formázás, darabolás, töltés műveleteit. Törekszik a legjobb minőségű tésztakészítésre, az igényesség tükröződik munkáján. Törekszik a technológiai fortélyok, az apró szakmai fogások elsajátítására. Precíz, odafigyel a tészta egyenletes alakítására, töltésre, kikészítésre. Törekszik egy tésztatípuson belül a változatos szortimentek előállítására. Kreatív a díszítő anyagok változatos alkalmazásában, új megoldásokat kezdeményez, figyel az ízek harmóniájára.	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.
---	---	--	--	---



KÉPZÉSI PROGRAM

7	Sós teasüteményekhez tésztákat készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen sós teasüteményeket állít elő.	Ismeri a vajastészt, forrázott tészta, sós omlós tészta készítését, a tésztákból készült töltött és töltetlen teasüteményeket, azok előállítását és elkészítési technológiáit.	Törekszik a minőségi alapanyagok felhasználására, előtérbe helyezi az egészséges táplálkozást. Precízen végzi a tésztakészítést, formázás, darabolás, töltés műveleteit. Törekszik a legjobb minőségű tésztakészítésre, az igényesség tükröződik munkáján. Törekszik a technológiai fortélyok, az apró szakmai fogások elsajátítására. Precíz, odafigyel a tészta egyenletes alakítására, töltésre, kikészítésre. Törekszik egy tésztatípuson belül a változatos szortimentek előállítására. Kreatív a díszítő anyagok változatos alkalmazásában, új megoldásokat kezdeményez, figyel az ízek harmóniájára.	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.
---	---	---	--	---



KÉPZÉSI PROGRAM

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	Törekszik a minőségi alapanyagok felhasználására, előtérbe helyezi az egészséges táplálkozást. Precízen végzi a tésztakészítést, formázás, darabolás, töltés műveleteit. Törekszik a legjobb minőségű tésztakészítésre, az igényesség tükröződik munkáján. Törekszik a technológiai fortélyok, az apró szakmai fogások elsajátítására. Precíz, odafigyel a tészta egyenletes alakítására, töltésre, kikészítésre. Törekszik egy tésztatípuson belül a változatos szortimentek előállítására. Kreatív a díszítő anyagok változatos alkalmazásában, új megoldásokat kezdeményez, figyel az ízek harmóniájára.	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.
---	---	--	---	--



KÉPZÉSI PROGRAM

9	Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz, egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket állít elő.	Ismeri az omlós-, felvert-, hengerelt- és egyéb tészták előállítását. Töltetlen és töltött édes teasütemények készítését.	Törekszik a minőségi alapanyagok felhasználására, előtérbe helyezi az egészséges táplálkozást. Precízen végzi a tésztakészítést, formázás, darabolás, töltés műveleteit. Törekszik a legjobb minőségű tésztakészítésre, az igényesség tükröződik munkáján. Törekszik a technológiai fortélyok, az apró szakmai fogások elsajátítására. Precíz, odafigyel a tészta egyenletes alakítására, töltésre, kikészítésre. Törekszik egy tésztatípuson belül a változatos szortimentek előállítására. Kreatív a díszítő anyagok változatos alkalmazásában, új megoldásokat kezdeményez, figyel az ízek harmóniájára.	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.
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.



KÉPZÉSI PROGRAM

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 felvertek, készítését. Ismeri a hagyományos alap torták (Dobos-, Esterházy- Trüffel-, Sacher- Puncs-, formában sült gyümölcsstorta) 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 félkész termékek előállítási sorrendjét, elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és töltési műveleteket végez.	Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri a francia felvert, (Dacquoise-, Genoise-, marcipános csokoládé - Jokonde felvert), a francia 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 tartlettek, a francia forrázott tésztából készült desszertek készítését.	Törekszik a harmonikus fantáziadús, ízléses, letisztult, kikészítés alkalmazására.	Betartja a nemzetközi cukrászati termékek nyersanyagainak minőségi követelményeit, a termék készítés technológiai előírásait.



KÉPZÉSI PROGRAM

		Nemzetközi trend szerint készült torták, mini desszertek macaronok, pohárdesszertek készítésének technológiáját.		
13	Hideg cukrászati készítményeket, fagylaltot, parfé készít.	Ismeri a fagylalt szárazanyagtartalmán ak meghatározását, a fagylalt keverékek fajtáit, készítési műveleteit, a keverékek fagyasztási, díszítési, tárolási szabályait. Ismeri a parfé készítés módszereit (fagylalt és tejszínhab keverékéből, tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítésének technológiáját).	Törekszik a természetes anyagok alkalmazására, az új ízek kialakítására.	Betartja a fagylaltkészítés élelmiszer-biztonsági és technológiai szabályait, különösen figyel a fogyaszthatóság szem előtt tartására
14	Bonbonokat, bonbon tölteléket készít, csokoládét temperál, csokoládé hüvelyes és mártott termékeket készít.	Ismeri a csokoládé fajtákat, a temperálás módszereit. Ismeri a csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázbbonbonok, nugát bonbonok, gyümölcsbonbonok készítésének technológiáját.	Törekszik a harmonikus, változatos ízű, roppanós bonbonok készítésére az új díszítési technikák alkalmazására.	Betartja, a csokoládétemperálás szabályait, a töltelékkészítés, a bonbon készítés előírásait.
15	Cukrászati termékekhez bevonó anyagokat készít és/ vagy alkalmassá teszi a bevonó anyagokat a feldolgozásra.	Ismeri a baracklekvár-bevonat, a zselé készítés módszereit, a fondán melegítését és hígítását, a csokoládé hígítás és temperálás szabályait. Ismeri a nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok,	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



KÉPZÉSI PROGRAM

		(tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládé bevonat) készítésének technológiáját.		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 figyelembevételével) . Ismeri a fecskendezés alkalmazását. Ismeri a csokoládévirágok készítését, plasztik csokoládé formázását, marcipán figurák modellezését, virágok készítését.	Törekszik a különleges technikák elsajátításra. Tisztán, precízen dolgozik, figyel a harmóniára és a letisztult megjelenésre.	Fejleszti szépérzékét internet és szakkönyvek segítségével gyűjtött információkkal.



KÉPZÉSI PROGRAM

		Ismeri a cukorfőzés, karamellöntés, formázás, húzás és fűzés technológiáját, Ismeri az ünnepi, egyedi formájú torták készítésének technológiáját.		
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 szókincs 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 élelmiszer típusnak megfelelő szakosított raktározás követelményeit, a romlott áru kezelésének szabályait Ismeri az árukészlet az áru felhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit. Ismeri az árrendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit. Ismeri a raktárgazdálkodási számítógépes program alkalmazását.	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.



KÉPZÉSI PROGRAM

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.



KÉPZÉSI PROGRAM

3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámja évfolyamonként:

Évfolyam	9.	10.	11.	A képzés összes óraszámja	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszámja
Évfolyam összes óraszámja	576	972	868	2416	306	108,5	414,5
Munkavállalói ismeretek	18	0	0	18	18	0	18
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	46,5	46,5	0	31	31
A munka világa	54	0	0	54	36	0	36
IKT a vendéglátásban	72	0	0	72	36	0	36
A cukrászati termelés alapjai	108	0	0	108	54	0	54
Az ételkészítés alapjai	108	0	0	108	54	0	54
A vendégtéri értékesítés alapjai	108	0	0	108	54	0	54
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108	0	0	108	54	0	54
Cukrászati termékek készítése	0	72	77,5	149,5	0	0	0
Cukrászati anyagok technológiai szerepe	0	36	31	67	0	0	0
Élelmiszerismeret, biztonság és higiénia	0	72	31	103	0	0	0
Anyaggazdálkodás	0	108	93	201	0	31	31
Szakmai idegen nyelv	0	72	31	103	0	46,5	46,5
Portfóliókészítés	0	0	31	31	0	0	0
Cukrászati ismeretek	0	0	0	0	0	294,5	294,5
Duális képzés	0	612	527	1139	0	0	0
Összefüggő szakmai gyakorlat	0	175	0	175	200	0	200



KÉPZÉSI PROGRAM

4. A tananyagelemek oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása:

	10. évfolyam		11. évfolyam	
	duális partner gyak.	duális partner elmélet	duális partner gyak.	duális partner elmélet
Előkészítés				
Cukrászati anyagok technológiai szerepe				
alapanyagok ismerete,	x	x		
alapanyagok felismerése	x			
Anyagok szakszerű kiválasztása	x			
a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete	x	x	x	
eszközök ismerete	x	x		
eszközök előkészítése,	x		x	
anyaghányadok kiszámítása			x	x
mennyiségi egységeket átvált		x		x
mér, kalkulációt értelmez	x	x	x	x
Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.	x		x	
Munkafolyamatok előkészítése				
Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	x	x	x	x
A rendelések, előrejelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet			x	x
Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését			x	
Észreveszi és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.			x	
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása				
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése				
Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	x	x	x	
Használja az aprító	x		x	



KÉPZÉSI PROGRAM

- gyúró	x		x	
- keverő	x		x	
- habverő	x		x	
- nyújtógépeket	x		x	
Előkészíti a berendezéseket, gépeket.	x		x	
A berendezéseket, gépeket és készülékeket a biztonsági előírásoknak megfelelően kezeli,	x		x	
és a technológiának megfelelően programozza.			x	x
Felismeri,			x	x
és jelenti a berendezések és gépek hibáit	x		x	x
Cukrászati termékek készítése				
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása				
Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása	x	x	x	
Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése	x		x	
Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás		x	x	
Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás		x	x	
Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése	x	x	x	
Túró töltelékek készítése	x		x	
Tojáskrémek: angolkrém, sárga krém, tojás hab krém készítése	x	x	x	
Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrémek készítése	x	x	x	
hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése	x		x	
Tejszínes krémek készítése, ízesítése	x		x	
Puncstöltelék készítése	x		x	
Tészták és uzsonnasütemények készítése				
Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása,	x	x	x	



KÉPZÉSI PROGRAM

recept szerinti felhasználása			X	X
Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése,	X		X	
gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása,	X		X	
töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése	X		X	
Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése,	X			
kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése	X			
Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése,	X			
hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása,			X	
töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése	X			
Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése	X		X	
Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése	X		X	
Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.	X		X	
Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése.	X		X	
Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése	X		X	
Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése.	X		X	
Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése.	X		X	
Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése	X		X	
Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése			X	
Tészták és sós teasütemények készítése				
Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és	X	X	X	
recept szerinti felhasználása			X	X
Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése	X			



KÉPZÉSI PROGRAM

Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából	x			
Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából	x			
Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából	x			
Krémes készítmények előállítása				
Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és	x	x	x	
recept szerinti felhasználása			x	x
Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények:	x			
krémlap, sárgakrém, franciakrémes készítése	x			
Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények	x			
forrázott tésztahüvely,	x			
sárgakrém,	x			
képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése	x			
Édes teasütemények, mézesek készítése				
Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és	x	x		
recept szerinti felhasználása			x	x
Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása,	x			
nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése	x			
Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése,	x			
töltése	x			
Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése	x			
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	x			
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése				
Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és	x	x		
recept szerinti felhasználása			x	x
Könnyű és nehéz felverték készítése,	x	x	x	
indiánér, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel	x			



KÉPZÉSI PROGRAM

vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése	x	x		
Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy-puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése	x		x	
Hagyományos tejszínes torták készítése	x		x	
orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrórtorta és tejszínes joghurt torta készítése	x		x	
Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával			x	x
Szeletek, tejszínes szeletek készítése	x		x	
Torták töltése szögletes alakban	x		x	
Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése	x		x	
Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése	x		x	
Felvert lapokból készült tekercsek készítése	x		x	
Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése:	x		x	
Omlós minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok,	x		x	
tésztahüvelyek felhasználásával tésztából készült desszertek készítése	x		x	
Nemzetközi cukrászati termékek készítése				
Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása			x	x
recept szerinti felhasználása			x	x
Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése,			x	
félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása			x	
Tészták készítése: – Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése			x	
Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése			x	
Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése			x	
Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal			x	
Roppanós rétegek készítése				



KÉPZÉSI PROGRAM

Krémek készítése – Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével			X	
Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal			X	
Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval			X	
Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése			X	
Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése			X	
Formában dermesztett monodesszertek készítése			X	
Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése			X	
Rétegelt vágott monodesszertek készítése			X	
Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítése			X	
Minidesszertek készítése - Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése			X	
Macaron készítése			X	
Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése			X	
Bonbonok készítése				
Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása	X	X		
recept szerinti felhasználása			X	
Csokoládé temperálása	X	X		
Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése			X	
Hidegcukrászati termékek készítése				
Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és			X	X
recept szerinti felhasználása			X	
Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása			X	X
Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása			X	



KÉPZÉSI PROGRAM

Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok			X	
gyümölcsfagylaltok, citrus fagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok			X	
joghurt- és túrófagylaltok készítése			X	
Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése			X	
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása				
A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai			X	X
az előállítás követelményei			X	X
Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése			X	X
Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése			X	X
Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése			X	X
Tejcukormentes cukrászati termékek készítése			X	X
Cukrászati termékek befejezése, díszítése				
Bevonatok készítése, alkalmazása				
Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és	X	X		
recept szerinti felhasználása			X	X
Baracklekvár-bevonat, zselé készítése	X			
Fondán melegítése, hígítása	X			
Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása	X	X	X	
Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok,			X	X
tükörbevonó, gourmand bevonó			X	
kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése			X	
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása				
Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével	X	X	X	X
Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel	X	X	X	



KÉPZÉSI PROGRAM

Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral,	x		x	
felrakása gyümölcscsel	x		x	
zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval	x		x	
Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval	x		x	
Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)	x		x	
Hagyományos torták, szeletek díszítése, díszítés egészben vagy szeletelés után				
fondánnal, csokoládéval, zselével,	x			
saját krémmel, tejszínhabbal,	x			
tekercek bevonása dobos cukorral,			x	x
Minyonok vágása, bevonása és	x			
fecskendezése fondánnal	x	x	x	
Nemzetközi cukrászati termékek bevonása				
tükörbevonó,			x	x
gourmand bevonó,			x	x
kompresszorral fújt csokoládébevonat alkalmazása			x	
Díszítőelemek: - csokoládédíszek,	x			
- meringue-díszek készítése			x	
svájci habbal, olasz habbal, mikrószivacspiskóták készítése			x	
Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után			x	x
Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése	x		x	
Cukrászati termékek tálalása	x		x	
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése				
Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével			x	x
Virágminták és írásjelek tervezése,	x		x	
rajzolása, fecskendezése	x		x	
Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása			x	



KÉPZÉSI PROGRAM

Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján			X	
Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása			X	
Ünnepi, egyedi formájú torták készítése			X	
Díszmunkák tárlása			X	
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás				
Anyaggazdálkodás				
Az árukészlet ellenőrzése a raktárban		X	X	
A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása		X	X	
A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása.		X	X	
az eltérések jelentése			X	
A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása		X	X	
Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével.	X	X		
Az élelmi-szerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés.			X	
A romlott áru elkülönítése és elszállítása.			X	
Árufelhasználás megállapítása			X	
Áruszükséglet megállapítása			X	
Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése			X	
Cukrászati termékek kalkulációja				
Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével	X	X		
Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása	X	X		
Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása			X	
Kalkulációt végző számítógépes program megismerése			X	
Elszámoltatás				
Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárcönyvben				X
Cukrászüzem és raktár leltározása				X



KÉPZÉSI PROGRAM

A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása				X
Megengedett anyagfelhasználás megállapítása				X
Leltáreredmény megállapítása				X



KÉPZÉSI PROGRAM

5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai

A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Így az elmélet és a gyakorlat a szakmai oktatásban nem kerül élesen elválasztásra. A szakképző intézmény és a duális képzőhely (iskola tanműhely) közösen állapítja meg az oktatott tantárgyak év végi minősítésének osztályzatait.

Az iskola a tantárgyfelosztásában és a regisztrációs és tanulmányi alaprendszerben (Krétában) rögzíti a duális képzőhelyet és a hozzárendelt tanulócsoportot.

Az iskola és a duális képzőhely rendszeresen, de havonta minimum 1 alkalommal 1 és 5 között megállapított érdemjegyekkel értékeli a tanuló előrehaladását a duális képzés során.

Az iskola és a duális képzőhely megállapodik abban, hogy a duális képzés során tanult tananyagelemeket az iskola a félévi és az év végi bizonyítványban a következő tantárgy névvel tünteti fel: **Duális gyakorlat.** A duális gyakorlat érdemjegyét az iskola a duális képzés foglalkozás felületén adott évközi osztályzatok és a duális képzőhelyeken teljesítendő projektfeladatokra adott osztályzatok alapján állapítja meg.

Esztergom, 2022. augusztus 31.

.....
Szegi Ottilia Katalin
igazgató

.....
Keresztessy Zoltán
szakmai munkaközösség vezető

.....
duális képzőhely képviselője

