

**Cukrászsegéd
részszakma
Képzési programja
verzió 1.**

Iktatószám : E/2020/000155/CS1

Készült: 2021. április 28.

Készült a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ágazathoz tartozó 4 1013 23 01 Cukrász megnevezésű szakmát megalapozó Képzési és kimeneti követelmény és Programterv alapján.

A képzés megnevezése	Cukrászsegéd
A képzés célja	<p>A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő felügyelet mellett képes legyen a cukrász munkáját segíteni. Előzetesen megmutatott és begyakorolt munkaműveleti feladatokat végezni, a cukrászeszközöket ismerni, alkalmazni. Munkáját egyszerű szerszámok vagy berendezések használatával végezni. Felügyelettel gépek kezelését végezni. Cukrászati anyagok, eszközök mozgatásában segédkezni. Megismerni, megkülönböztetni az alapvető alapanyagokat, ismerni a tárolási követelményeiket. Irányítással előkészítő műveletekben segíteni, gyümölcsöt válogatni, tisztítani és darabolni. Receptek szerint, utasítás mellett mérési műveleteket végezni. Segíteni a tészta feldolgozási műveletekben, adagolni, szűrni, nyújtani és tésztát formázni. Sütési műveleteket végezni, ismerni a munkavégzéshez szükséges munkavédelmi, balesetvédelmi előírásokat. Képes legyen egyszerű díszítő műveleteket elvégezni, díszítő elemeket ráhelyezni, kekszeket, teasüteményeket bevonó anyagba mártani, szóró anyagba forgatni.</p> <p>A részszakma legjellemzőbb FEOR száma: 9236 Konyhai kisegítő, konyhalány</p>
A képzés során megszerezhető kompetencia	<p>A képzésben résztvevő képzés elvégzése után képes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kiválasztani a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat. - Kimérni a cukrász termékkészítéshez szükséges nyersanyagok mennyiségeit, előkészítő műveleteket végezni. - Egyszerű tészta összeállító műveleteket végezni, keverni, dagasztani és habot verni. - Megadott receptúra alapján töltelékeket előkészíteni, összeállítani. - Különböző tésztákat formázni, alakítani a cukrászati technológiának megfelelően. - Cukrászati termékek elkészítéséhez kapcsolódó sütési műveleteket végezni. - Egyszerű kikészítő műveleteket végezni. - Az elkészült süteményeket, cukrászati késztermékeket tálni, csomagolni.
A képzés célcsoportja	<p>Ez a végzettség azoknak biztosít lehetőséget, akik a munkaerőpiacon széleskörű szakmai ismeretek birtokában vendéglátóipari egység konyháján szeretnének elhelyezkedni vagy ezen területen dolgoznak, de még nem rendelkeznek végzettséggel.</p>
A képzésbe való bekapcsolódás feltételei	<ul style="list-style-type: none"> - Alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése - Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági követelmény a 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet 15. számú melléklete alapján és Egészségügyi kiskönyv - Pályaalkalmassági vizsgálat

A képzésbe való részvétel feltételei	Jelenlét esetén a jelenléti ív minden oktatási napon való aláírása. Megengedett hiányzás a képzés óraszámának maximum 20 %-a. Támogatott képzés esetén a támogatási szerződésben foglaltak szerint a megengedett hiányzás ettől eltérő mértékű is lehet.
A tervezett képzési idő	600 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a képzésbe való részvétel óraszámát.
A képzés tananyagegységei	<ol style="list-style-type: none"> tananyagegység: Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása tananyagegység: Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása
<p>A képzés tananyagegységeinek célja</p> <p>TAANYAGEGYSÉGENKÉNT</p>	<ol style="list-style-type: none"> tananyagegység: Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása célja: A képzésen résztvevő azonosítja, csoportosítja a cukrászműhelyben használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz. Alapkészítményeket készít és állít elő a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával. tananyagegység: Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása célja: A képzésen résztvevő megismeri a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és készségszinten elsajátítja balesetmentes használatukat
<p>A képzés tananyagegységeinek tartalma</p> <p>TAANYAGEGYSÉGENKÉNT</p>	<ol style="list-style-type: none"> tananyagegység: Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása tartalma: A munkafeladat megismerése, előkészítő műveletek végzése Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre. A cukrászat nyersanyagai A nyersanyagok tárolása Cukrászkészítmények megnevezései Mennyiségi egységek átváltása, matematikai alpműveletek számolás gyakorlása Cukrászkészítmények anyaghányada, cukrászati anyagok, mennyiségi egységek alkalmazása Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása Anyagok mérése Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján. Egyszerű töltelékek, tészták készítése és egyszerű feldolgozási, sütési műveletek végzése, Cukrászati félkész termékek jellemzése: cukorkészítmények-, töltelékek-, bevonó anyagok-, gyümölcsstartósítás jellemzése, tészták készítése, lazítása, sütési eljárással készült félkész termékek általános jellemzése, tészták sütésének általános jellemzői, sütés

utáni műveletek

Cukrászati késztermékcsoportok jellemzése: uzsonnasütemények, kikészített sütemények, kikészítés műveletei, teasütemények, bonbonok, tányérdesszertek, hidegcukrászati készítmények, diétás, cukrászati termékek jellemzése.

Tészták és feldolgozott, kisült félkész termékei:

Élesztős tészták:

Omlós tészták:

Gyúrt omlós tészták

Kevert omlós tészták

Vajas- és leveles tészta

Forrázott tészta

Felverték

Hengerelt tészták

Mézes tészták

Kikészített sütemények

Kikészített sütemények általános jellemzői

Torták

Szeletek

Tekercsek

Minyonok

Desszertek

Tartós cukrászati készítmények

Krémesek

Tejszínes sütemények

Teasütemények

Hidegcukrászati készítmények: Fagylaltok, parfék, adagolt hidegcukrászati készítmények

Bonbonok

Tányérdesszertek

A termék sütés utáni (amennyiben szükséges) töltése és egyszerű díszítő műveletet végezése tálaláshoz.

Díszítés általános jellemzői, egyszerű és különleges díszítés műveletei:

bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás anyagainak, módszereinek jellemzői

Cukrászati késztermékcsoportok egyszerű díszítései.

2. tananyagegység: Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása tartalma:

Előírások, technológiák.

Raktárak, előkészítő helységek, cukrászműhely, mosogatók,

expediáló helység, szociális helységek, irodák bemutatása

Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése

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

Bútorzat, hőközlő-berendezések (tűzhelyek, zsámolyok, sütők, mikrohullámú melegítő, csokoládémelegítő, temperáló, krémfőző

	<p>gépek) és hő elvonó berendezések (hűtők, mélyhűtő, sokkoló, fagyalt 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. 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 Cukrász üzem kialakításának, technológiai folyamatainak, berendezéseinek, gépeinek, eszközeinek munkavédelmi előírásai.</p>
<p>A képzés tananyagegységeinek óraszámja TAANYAGEGYSÉGENKÉNT</p>	<p>tananyagegység: Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása óraszámja: 320 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>2. tananyagegység: Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása óraszámja: 280 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p>
<p>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek TAANYAGEGYSÉGENKÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - előadás - online előadás - magyarázat - megbeszélés - bemutatás - szemléltetés - egyéni feladatmegoldás - gyakorlati feladatmegoldás - projektmódszer - gyakorlat - oktató videó <p>2. tananyagegység: Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megvalósítása során alkalmazott</p>

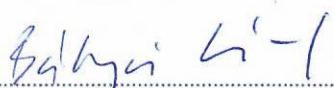
	képzési módszerek: <ul style="list-style-type: none"> - előadás - online előadás - magyarázat - megbeszélés - bemutatás - szemléltetés - egyéni feladatmegoldás - gyakorlati feladatmegoldás - projektmódszer - gyakorlat - oktató videó
A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák TAANYAGEGYSÉGENKÉNT	1. tananyagegység: Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák: <ul style="list-style-type: none"> - frontális - egyéni - páros - csoportos munka - szimuláció - jelenléti oktatás 2. tananyagegység: Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák: <ul style="list-style-type: none"> - frontális - egyéni - páros - csoportos munka - szimuláció - jelenléti oktatás
A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám TAANYAGEGYSÉGENKÉNT	1. tananyagegység: Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása beszámítható óraszám: 160 óra 2. tananyagegység: Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása beszámítható óraszám: 140 óra
A maximális csoportlétszám	30 fő
A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása TAANYAGEGYSÉGENKÉNT	Bemeneti mérés (általános tudás és szakmai kompetencia értékelő mérés)– diagnosztikus mérés) Az oktató tájékozódását szolgálja valamely nagyobb tartalmi tematikus egység tanításának megkezdése előtt. Szakmai kompetenciafejlődést értékelő a vizsgakövetelmények egy részét felölelő diagnosztikus mérés célja az eredményes tanulás elősegítése, a tanulási hibák és nehézségek differenciális feltárása, amely lehetővé teszi a javítást és a pótlást.

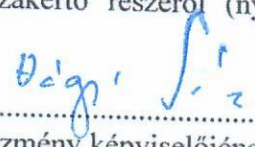
	<p>Vizsga-felkészítési tréning: a tananyagegységet felölelő (a vizsgakövetelmények egy részét vagy a teljes vizsgakövetelményt) szummatív mérés, a képzés zárásaként</p> <p>1. tananyagegység: Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>2. tananyagegység: Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p>
<p>A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele</p> <p>TAANYAGEGYSÉGENKÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none"> - A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és - Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>2. tananyagegység: Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none"> - A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és - Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.
<p>A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei</p>	<p>A tananyagegység vizsgák legalább 40%-os teljesítése, a képzés folyamán 20%-ot meg nem haladó hiányzás.</p> <p>A részszakma elvégzését lezáró vizsga eredményes teljesítése esetén: képző intézmény által kiállított Cukrászsegéd Tanúsítvány, melynek birtokában szakmai vizsgára bocsátható valamely független akkreditált vizsgaközpontban, ahol eredményes szakmai vizsga esetén szakmai bizonyítvány szerezhető.</p>
<p>A képzési program végrehajtásához szükséges személyi feltételek</p>	<p>1. tananyagegység: Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Felsőfokú szakirányú végzettség: Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy

TAANYAGEGYSÉGENKÉNT	- Pedagógiai végzettség és szakirányú végzettség: Cukrász mester vagy Cukrász vagy - Szakirányú végzettség: Cukrász mester vagy Cukrász és legalább 5 éves szakirányú szakmai gyakorlat 2. tananyagegység: Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása végrehajtásához szükséges személyi feltételek: - Felsőfokú szakirányú végzettség: Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy - Pedagógiai végzettség és szakirányú végzettség: Cukrász mester vagy Cukrász vagy - Szakirányú végzettség: Cukrász mester vagy Cukrász és legalább 5 éves szakirányú szakmai gyakorlat
A képzési program végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek TAANYAGEGYSÉGENKÉNT	1. tananyagegység: Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek: - Cukrász kéziszerszámok, eszközök - Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák - Műanyag tálak, mérőedények - Mérőberendezések - Rozsdamentes fém és fa munkaasztalok - Főzőberendezések, - Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések - Asztali gyúró, keverő, habverő, gép - Botmixer - Aprító gép - Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések - Sütő, és kelesztő berendezések - Léghőszigetelő 2. tananyagegység: Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek: - Cukrász kéziszerszámok, eszközök - Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák - Műanyag tálak, mérőedények - Mérőberendezések - Rozsdamentes fém és fa munkaasztalok - Főzőberendezések, - Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések - Asztali gyúró, keverő, habverő, gép - Botmixer - Aprító gép - Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések - Sütő, és kelesztő berendezések - Léghőszigetelő

A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja	A képzéshez nincs szükség egyéb speciális feltételekre.
--	---

Jelen képzési program - amely 9 azaz kilenc folyamatosan számozott oldalból áll, összefűzésre úgy került sor, hogy annak szétválasztására sérülésmentesen nincs lehetőség – előzetes minősítésre került Budapesten, 2021.04.08-án, Bályai László felnőttképzési szakértő részéről (nyilvántartási szám: FSZ/2020/000301)


.....
Szakértő aláírása


.....
Intézmény képviselőjének aláírása

STUDYUM KFT.

8200 Veszprém, Szeglethy u. 7.

Tel.: 88/ 511-800 Fax: 88/ 425-462

E-mail: studyumveszprem@gmail.com

Szakértői vélemény

Alulírott felnőttképzési szakértő a *Studyum Külkereskedelmi Kft. Cukrászsegéd* megnevezésű részzszakmára felkészítő, a Szktv. 9. § (2) a) pontja szerinti szakmai oktatás szakmai képzés képzési programját a *felnőttképzési tevékenység folytatásához szükséges engedélyezési eljárásra és követelményrendszerre, a felnőttképzést folytató intézmények nyilvántartásának vezetésére, valamint a felnőttképzést folytató intézmények ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról 11/2020 (II.7.) kormányrendelet* értelmében előzetes minősítés céljából megvizsgáltam.

A képzési program megfelel a *felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény és a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról rendelkező 11/2020 (II.7.) kormányrendelet* szerinti előírásoknak és a 4 0416 13 02 számú Kereskedelmi értékesítő megnevezésű szakmát megalapozó Képzési és kimeneti követelményben és Programtantervben előírtaknak.

A képzési program a dokumentumban meghatározott szakmai tartalommal, a leírt módszerekkel, a bemutatott személyi és tárgyi feltételekkel alkalmas arra, hogy a célcsoportba tartozó résztvevők a megadott képzési idő alatt elsajátítsák az abban felsorolt kompetenciákat.

Minősítés helye: Budapest

Minősítés dátuma: 2021.04.08

Szakértő neve: Bátyai László

Szakértő nyilvántartási száma: FSZ/2020/000301


.....
Szakértő aláírása