

KÉPZÉSI PROGRAM

a

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ágazathoz tartozó

5 1013 23 02

Cukrász szaktechnikus szakmához

1. A szakma alapadatai

Az ágazat megnevezése:	Turizmus -vendéglátás
A szakma megnevezése:	Cukrász szaktechnikus
A szakma azonosító száma:	5 1013 23 02
A szakma szakmairányai:	-
A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	5
A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	5
Ágazati alapoktatás megnevezése:	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
Kapcsolódó részsakmák megnevezése:	-
Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	Technikumi oktatásban: 375 óra
A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása	A cukrász szaktechnikus a cukrászatokban beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végez, irányít. A termelési tevékenysége során cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat állít elő, összehangolja, ellenőrzi a különböző termelési munkafolyamatokat. Figyelembe veszi a különleges táplálkozási célra készülő cukrászati termékek előállítására vonatkozó előírásokat, a cukrászati recepteket ennek megfelelően átalakítja. Ügyel a termékek ízbeli változatosságára, esztétikai megjelenítésére. A termékválaszték kialakításánál figyelembe veszi a vendégek, megrendelők igényeit. Felelős a cukrászati termékek minőségéért, mennyiségéért, a rendelési időpontok betartásáért. A cukrászati termelés során szakszerűen használja a munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket, készülékeket, megszervezi a karbantartásukat. Csapatmunkában együttműködik a cukrászat és a cukrászda munkatársaival. Összehangolja a cukrászat fő és mellék munkafolyamatait. Kialakítja a cukrászat üzletpolitikáját és marketingstratégiáját, ápolja az üzleti-és vendégkapcsolatokat. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a cukrászat működését. Foglalkozik az értékesítéssel, a vendégek visszajelzéseivel, panaszaival, felvetéseivel, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Az árugazdálkodási, áralkalaktási,

	leltározási munkálataihoz szakmai szoftvereket használ. A vendéglátást érintő etikai, élelmiszerbiztonsági, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályokat betartja és betartatja.
--	--

2. A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Cukrász szaktechnikus	1332	Vendéglátó tevékenységet folytató egység vezetője
	5135	Cukrász

3. A szakképzésbe történő belépés feltételei

- 3.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
- 3.2.1. Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- 3.2.2. Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek: (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	tanterem, cukrásztankonyha, cukrászkonyha,
2.	Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra	Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek) • Munkabiztonsági eszközök • Egyéni védőfelszerelések • Szakács kéziszerszámok • Konyhai gépek, kisgépek (sütő, gőzpároló) • Meleg- és hidegkonyhai felszerelések, eszközök • Tálaló eszközök, tálak, tányérok, csészék, sosier • Cukrász kéziszerszámok, eszközök • Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák • Műanyag tálak, mérőedények • Rozsdamentes, falapos munkaasztalok • Főzőberendezések • Mikrohullámú melegítő • Mérőberendezések Hűtő, fagyasztó, sokkoló • Asztali gyúró-, keverő-, habverő gép • Sütő berendezések • Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliái • Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva • Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak • Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök • Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány • Újrahasznosítható, valamint természetben lebomló eszközök
3.	Eszközjegyzék szakirányú oktatásra	Cukrász kéziszerszámok, eszközök • Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák • Műanyag tálak, mérőedények • Szilikon formák, lapok • Bonbonformák • Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok • Főzőberendezések • Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések • Mérőberendezések • Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések • Fagylaltgépek • Botmixer • Aprítógépek • Asztali gyúró, keverő, habverő, gép • Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) • Sütő, és kelesztő berendezések • Légkondicionáló • Informatikai eszközök

4.	Egyéb speciális feltételek:	
----	-----------------------------	--

5. Ágazati alapoktatás szakmai követelményei

6. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.	Szem előtt tartja az elkészítendő termék, és a felhasználandó nyersanyag minőségi követelményeit. Nyersanyag típus változtatás esetén ügyel az esetleges technológiai módosításra.	A cukrászati termékek nyersanyagainak módosítása során önállóan képes a különböző technológiai változásokat figyelembe venni.
2.	Kiszámítja a termékkészítéshez szükséges mennyiségeket, kiméri a nyersanyagokat. Megtervezi az előkészítő műveleteket, az összetett cukrászati munkafolyamatok előkészítését.	Érti az anyaghányad számítást, különböző mennyiségek esetén, a mennyiségi egységek átváltását, ismeri a cukrászati anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az összetett munkafolyamatok előkészítésének folyamatát és lépéseit.	Példamutatóan precíz a mérési előkészítési feladatok elvégzésében. Törekszik a gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján, a leghatékonyabb munkafolyamat sorrend kiválasztására.	A számítási, mérési előkészítési feladatok során képes az önellenőrzésre, a hibák korrigálására, önállóan képes megtervezni a munkafolyamatok előkészítését, kiszámítani a vételezendő listát.
3.	A termékkészítéshez használatos berendezéseket, cukrászati gépeket, kisebb készülékeket üzembe helyezi, beprogramozza, tisztán tartja azokat.	Ismeri a cukrászatban alkalmazott berendezések, gépek kisebb készülékek működési elvét, üzembe helyezését, összeállítását,	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett. Szabálykövetően, nagyfokú precizitással végzi munkáját.	Munkáját a technológiai utasítások, a gépek, a berendezések, a készülékek kezelési és karbantartási utasításában foglaltak és a

		beprogramozását, tisztítási utasításait.		munkavédelmi szabályok pontos követésével és maradéktalan betartásával végzi, és ezt munkatársaival is betartatja.
4.	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 elkészítésének előállítási technológiáit, valamint a gyümölcs- és zöldségtartósítás módszereit	Törekszik a legjobb minőségű töltelékek előállítására, nyitott az új ízek kipróbálására.	Önállóan végzi a töltelék- és krémkészítést, felelősséget vállal a saját, illetve a munkaterületén dolgozók munkájáért, és az általa, valamint a kollegái által előállított töltelékek és krémek minőségéért.
5.	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, a vajas tészta, az omlós tészta és a nehéz felvert készítését, a tésztákból készíthető uzsonnasütemények előállítási technológiáját.	Munkája során törekszik az előállított tészta minőségének, valamint a feldolgozás, sütés, töltés egyenletességének biztosítására. Nyitott az uzsonnasütemények termékfejlesztésére	Önállóan végzi az uzsonnasütemények előállítását, a sós teasütemények készítését, felelősséget vállal a saját, illetve a munkaterületén dolgozók munkájáért, a termékek minőségéért.
6.	Sós teasüteményekhez tésztákat készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen sós teasüteményeket állít elő.	Ismeri a vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítését, a tésztákból készült töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását, azok elkészítési technológiáit.		
7.	Krémes termékekhez tésztákat, krémlapokat,	Ismeri a krémes termékek készítésének	Fokozottan ügyel a krémes termékek	Betartja és betartatja a krémes termékek,

	tésztahüvelyeket készít, töltési műveleteket végez, krémes termékeket állít elő.	technológiáját, a termékhez tartozó tészta készítését, feldolgozását, sütését, a krémes termékek töltésének technológiáját	minőségi követelményeire vonatkozó előírások betartására.	a hőkezelésére, eltarthatóságára és tárolására, vonatkozó élelmiszerbiztonsági szabályokat.
8.	Édes teasüteményekhez és mézes termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, egyenletes nagyságban és tömegben, töltött és töltetlen édes teasüteményeket és mézes termékeket készít.	Ismeri az omlós-, felvert-, hengereltés egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények, a gyorsérlelésű mézeskalácstésztából előállított termékek elkészítésének technológiáját.	Precízen, odafigyelve végzi az édes teasütemények és mézes termékek tésztakészítésének folyamatát és lépéseit, egyenletes feldolgozását, sütését, töltését, nyitott a termékfejlesztésre, az új ízek kialakítására.	Fontosnak tartja az édes teasütemények ízének, esztétikájának kidolgozását. Az igényesség tükröződik munkáján. Betartja a tésztakészítésre, tésztalazításra, pihentetésre vonatkozó technológiai előírásokat.
9.	Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, szeleteket, tekercseket, minyonokat, omlós desszerteket készít, melyekhez tésztákat állít össze, feldolgoz, sütési, töltési műveleteket végez.	Ismeri a könnyű és nehéz felverték, készítését, a hagyományos alap torták (Dobos-, Esterházy- Trüffel-, Sacher- Puncs-, formában sült gyümölcstorta) és a hagyományos tejszínes torták (oroszkrém-, fekete erdei-, tejszínes, túró-, tejszínes joghurt torta), a különleges ízesítésű üzleti specialitások készítését. Ismeri a szeletek, a tekercsek, a minyon alap termékeinek és omlós tésztából készült desszertek előállításának technológiáját.	Figyelmet fordít a hagyományos cukrászati termékek félkész termékeinek minőségére, a töltés egyenletességére, a termék frissességére.	Elkötelezett a hagyományos cukrászati termékkészítés tradíciójának őrzésére, betartja és betartatja a hagyományőrző magyar cukrászati termékekre vonatkozó élelmiszerkönyvben rögzített előírásokat.
10.	Nemzetközi cukrászati trendet követve, francia	Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri a	Nyitott az új cukrászati irányzatok,	Önállóan végzi a nemzetközi trendet követő

	irányzatú cukrászati termékeket, tortákat, desszerteket, aprósüteményeket készít, megtervezi a félkész termékek előállítási sorrendjét, elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és töltési műveleteket végez.	francia felvert, (Dacquoise-, Genoise-, marcipános csokoládé - Jokonde felvert), a francia omlós tészták, forrázott tészták, a zselés betétek, roppanós rétegek, a krémek, (Ganache Mousse Cremeux, francia és olasz vajkrém) készítését. Ismeri a vágott, formában dermesztett monodesszerteket, tartlettek, a francia forrázott tésztából készült desszertek készítésének, a nemzetközi trend szerint készül torták, mini desszertek macaronok, pohárdesszertek előállításának technológiáját.	technológiák befogadására, törekszik, a különböző állagú rétegek, együttes ízharmonizációjára.	cukrászati termékek készítését, betartja és betartatja a termék nyersanyagainak minőségi követelményeit, a készítés eredeti technológiai előírásait.
11.	Hidegcukrászati készítményeket, fagylaltot, parfé készíti.	Ismeri a fagylalt szárazanyag tartalmának meghatározását, a fagylalt keverékek fajtáit, a készítési műveleteit, a fagylalt keverékek fagyasztási, díszítési, tárolási szabályait, a parfé készítés módszereit.	Törekszik a kiegyensúlyozott, természetes alapanyagokból készített fagylalt előállítására. Nyitott a termékfejlesztésre, az új ízek, kialakítására.	Betartja és betartatja a fagylalkészítés élelmiszerbiztonsági és technológiai előírásait.
12.	Bonbonokhoz bonbon töltelék készíti, csokoládé temperál, csokoládé hüvelyes és mártott termékeket készíti	Ismeri a csokoládétemperálás módszereit. Ismeri a csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugát bonbonok, gyümölcsbonbonok készítésének technológiáját.	Fontosnak tartja a bonbonokhoz a minőségi nyersanyagok felhasználását, nyitott a termékfejlesztésre, az új ízek, kialakítására az új díszítési technikák alkalmazására.	Betartja, és betartatja a bonbon készítés technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásait.

13.	Különleges táplálkozási célra cukrászati termékeket készít.	Ismeri a hozzáadott cukor nélküli, a hozzáadott glutén nélküli, a tejfehérjementes és tejcukormentes cukrászati termék készítését és az előállításuk követelményeit.	Fokozottan ügyel a különleges táplálkozási előírások szerint készülő cukrászati termékek követelményeinek betartására.	Betartja, és betartatja a különleges táplálkozási előírások szerint készülő cukrászati termékek nyersanyag összetételére vonatkozó előírásokat.
14.	Cukrászati termékekhez bevonó anyagokat készít és/ vagy alkalmassá teszi a bevonó anyagokat a feldolgozásra.	Ismeri a baracklekvárbevonat , a zselékészítést, a fondán melegítését, a hígítás szabályait, a csokoládémelegítés, hígítás, temperálás szabályait, a nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládé bevonat) előállításának technológiáját.	Fokozottan ügyel a bevonó anyagok melegítésére hígítására, temperálására, pihentetésére, és a bevonó anyagok kristályosítására vonatkozó előírások betartására.	Betartja és betartatja a cukrászati a bevonó anyagokra vonatkozó minőségi, technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásokat.
15.	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 egyszerű díszítési műveleteit, a bevonás, a szórás, a burkolás, a fecskendezés a felrakás, a formázás alkalmazását, valamint a termékekhez tartozó	Figyelmet fordít a cukrászati termékek precíz, tiszta, egyenletes, befejező műveleteinek alkalmazására a szeletelés, adagolás egyenletességére.	Önállóan végzi a cukrászati termékek befejező műveleteit, betartja és betartatja a megrendelésre, díszítésre, tálalására vonatkozó technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásokat.

		szeletelést, adagolást, tálalást.		
16.	Díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.	Ismeri a tortákról, díszmunkákról a munkarajz készítését, ismeri a virágminták és írásjelek tervezését, rajzolását. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok a marcipán figurák, és virágok, a karamellfőzés, a karamell díszítési technikák alkalmazását, az ünnepi, egyedi formájú torták készítését, és a díszmunkák tálalását.	Nyitott az új cukrászati díszítési irányzatok, technológiák befogadására, törekszik a különleges díszítési technikákról szerzett információit, az internet használatával, illetve nyomtatott formában elérhető szakmai kiadványok segítségével bővíteni.	Önállóan végzi a megrendelő igényeinek figyelembevételév el a különleges díszítés műveleteit, betartja és betartatja a megrendelésre, díszítésre, tálalására vonatkozó technológiai és élelmiszerbiztonsá gi előírásokat.
17.	Megadott nyersanyaglista, nyersanyagkosár alapján cukrászati termékeket készít.	Ismeri az anyagkosárban szereplő nyersanyagokból, a megadott mennyiségű és fajtájú cukrászati termék előállításának technológiáját.	Törekszik a nyersanyaglista anyagainak gazdaságos felhasználására, fantáziadús termékek előállítására.	Önállóan képes a megadott termékcsoporth és nyersanyaglista alapján tervezett termékekhez recepteket kiírni, és a termékeket elkészíteni.
18.	Anyag-, készlet-, eszközgazdálkodással kapcsolatos tevékenységet végez, szakmai szoftvereket alkalmaz.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászat áru-gazdálkodással, kalkulációkészítéssel, készletnyilvántartás sal, leltározással elszámoltatással, kapcsolatos tevékenységeit, és a hozzá a kapcsolódó számítások számítógépes alkalmazásait.	Törekszik a cukrászat, az áru-gazdálkodási, árkialakítási, készletnyilvántart ás i, leltározási feladatainak maradéktalan ellátására.	Önállóan képes a cukrászat a raktár gazdálkodási, kalkulációkészítési és készletnyilvántartó számítógépes programot alkalmazni, felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet nyilvántartási rendszerben.
19.	Bevétel gazdálkodással kapcsolatos tevékenységet,	Ismeri a bevétel gazdálkodással kapcsolatos alapfogalmakat,	Törekszik a bevétel gazdálkodás és a bizonylatkezelés	Önállóan képes a számítógép, az irodai alkalmazások

	valamint pénz-, bizonylatkezeléssel kapcsolatos tevékenységet végez.	számításokat, ismeri a kézi és gépi bizonylatkészítés folyamatát, és ezek törvényi előírásait.	előírásait betartani.	segítségével, bevétellel kapcsolatos számításokat végezni, kézi, gépi számlát és nyugtát kiállítani.
20.	Létszám és bérgazdálkodással kapcsolatos tevékenységet végez.	Ismeri az álláskereső és a munkaerő pótlásának eszköz-, és szabályrendszerét, rendelkezik a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismereteivel, ismeri a bérekre vonatkozó számításokat és a vonatkozó törvényi szabályozást.	Törekszik a létszám és bérgazdálkodással kapcsolatos adatok, számítások, helyességére, és az ide vonatkozó törvényi előírások és a munkahely belső szabályainak betartására.	Önállóan képes a számítógép, az irodai alkalmazások segítségével gazdasági számításokat végezni és a világháló segítségével álláskeresőt, toborzást elősegíteni.
21.	Elindítja a cukrászati vállalkozás létrehozásához szükséges folyamatokat.	Rendelkezik a cukrászati vállalkozás indításához szükséges alapismeretekkel, ismeri a szükséges jog- és könyvelői segítség igénybevételének lehetőségeit.	Törekszik a cukrász vállalkozás létrehozásának jogszerű megvalósítására.	Jogi és könyvelői segítséggel képes a vállalkozás indításához szükséges folyamatot elindítani.
22.	A cukrászat szolgáltatásait népszerűsítő, az üzletpolitikát kialakító, marketing tevékenységet végez.	Ismeri a marketing eszköztárát, rendelkezik az interneten, a közösségi médiában, és a virtuális közösségi térben, a tájékozódáshoz és az üzlet marketing céljainak eléréséhez szükséges ismeretanyaggal.	Törekszik a legújabb digitális marketing eszközök és módszerek ismereteinek naprakészen tartására.	Felelősséget vállal, a cukrászat arculatának kialakításáért, az üzletről kommunikált információk tartalmáért az interneten, a közösségi médiában, és a virtuális felületeken.
23.	A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál, a	Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat, a protokolláris előírásokat, a	Törekszik a külső kommunikációjában és az értékesítés közben minden	Betartja és betartatja a cukrászat érdekeinek megfelelő

	protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.	kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és kiszolgálásuk szabályait.	esetben a cukrászat érdekeinek megfelelő magatartásra.	viselkedési, kommunikációs és az üzleti protokoll szabályait.
24.	Cukrászdai árukészletet, rendel, feltölt, ellenőriz, kihelyezi az árakat, rendeléseket vesz fel, kiszolgál, csomagol értékesítő tevékenységet végez.	Ismeri, a cukrászda eszközeit, berendezéseit, gépeit, az árufeltöltés, árkihelyezés előírásait, a pulthatszolgálás, felszolgálás szabályait, cukrászati készítmények, fagylalt, kávé és az ital értékesítését ajánlását, a cukrászati termékek csomagolásának technológiáját.	Figyelembe veszi az értékesítés során az üzlet érdekeit és törekszik az udvarias kiszolgálásra.	Munkája közben betartja és betartatja a cukrászda munkavédelmi, élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi előírásait.
25.	A cukrászdai értékesítés során kommunikációjában alkalmazza szakterülete idegen nyelvi szókincsét.	Rendelkezik a cukrászdai értékesítés és cukrászati termékbemutatóhoz szükséges magyar nyelvi tudással és a tanult idegen nyelv szókincsével.	Törekszik az idegen nyelvű szakmai kompetenciáit rendszeresen fejleszteni.	Betartja a vendégekkel kapcsolatos viselkedési és kommunikációs szabályokat.
26.	Cukrászati munkaszervezési feladatokat végez, összehangolja a fő és mellék munkafolyamatokat.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászat termeléséhez szükséges létszámmal, anyaggal, termelés-szervezéssel, minőség- és mennyiség ellenőrzéssel, adminisztrációval, kiszállítással, karbantartással és takarítási rendbiztosításával kapcsolatos munkaszervezési tevékenységeit.	Törekszik a cukrászat munkaszervezési feladatait maradéktalanul ellátni, a munkavállalók és a termeléshez kapcsolódó feladatokat, gazdasági érdekeket összehangolni.	Felelős a cukrászati termelés zavartalan lebonyolításához szükséges fő és mellék munkafolyamatok összehangolásáért, a kiadott utasításokért, a cukrászati termékek minőségéért és a megrendelési időpont betartásáért, és az élelmiszerbiztonsági előírások betartatásáért.

7. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 134.§ (2) bekezdése szerint az ágazati alapoktatásban és – a (3) bekezdésben meghatározott kivétellel – a szakirányú oktatásban oktatott tantárgy oktatójának

a) technikumban szakmai tanárképzésben szerzett mesterfokozattal vagy felsőfokú végzettséggel és az ágazatnak megfelelő szakképzettséggel,

b) szakképző iskolában az ágazatnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és az ágazatnak megfelelő szakképzettséggel vagy szakképesítéssel kell rendelkeznie.

Ugyanezen jogszabályi hely (3) bekezdése szerint a gyakorlati ismereteket oktató személynek legalább érettségi végzettséggel és az ágazatnak megfelelő szakképzettséggel vagy szakképesítéssel kell rendelkeznie.

Ugyanezen jogszabályi hely (6) bekezdése szerint idegen nyelv, nemzetiségi nyelv oktatására alkalmazható az is, aki főiskolai szintű nyelvtanári vagy idegen nyelv- és irodalom szakos tanári

felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel rendelkezik. Az anyanyelvi oktató a küldő állam vagy államközi megállapodásban meghatározott közvetítő szervezet olyan igazolása alapján vehet rész

az idegen nyelv, nemzetiségi nyelv oktatásában, amely a középfokú iskolában való oktatásra jogosító felsőfokú oklevéllel való rendelkezésének tényét igazolja.

Személyi feltételek

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.

Az oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: -

TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA megtekinthető:

<https://akkreditativizsgaztatas.ikk.hu/kkk-ptt>

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Szakma azonosító száma: 5 1013 23 02 Cukrász szaktechnikus		Technikumi képzés közismereti oktatással											
Évfolyam		9. évfolyam		10. évfolyam		11. évfolyam		12. évfolyam		13. évfolyam		A képzés összes óraszámja	
Tantárgy neve	Elmélet/ GYakorlat/ TanMűhely	Éves óraszám	Heti óraszám	Éves óraszám	Heti óraszám	Éves óraszám	Heti óraszám	Éves óraszám	Heti óraszám	Éves óraszám	Heti óraszám		
Magyar nyelv és irodalom	E	144	4	180	5	144	4	124	4	0	0	592	
Angol nyelv	E	180	5	144	4	108	3	124	4	0	0	556	
Matematika	E	180	5	144	4	144	4	124	4	0	0	592	
Történelem	E	108	3	108	3	108	3	93	3	0	0	417	
Állampolgári ismeretek	E	0	0	0	0	0	0	31	1	0	0	31	
Digitális kultúra	E	36	1	36	1					0	0	72	
Testnevelés	E	144	4	144	4	108	3	93	3	0	0	489	
Osztályfőnöki	E	36	1	36	1	36	1	31	1	31	1	170	
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	E	108	3	0	0	0	0	0	0	0	0	108	
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: földrajz	E	0	0	72	2	72	2	0	0	0	0	144	
Honvédelem	E	36	1	0	0	0	0	0	0	0	0	36	
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek	E	0	0	36	1	0	0	0	0	0	0	36	
Összes közismereti óraszám		972	27	900	25	720	20	620	20	31	1	3243	
Összes szakmai közös tárgyak		252	7	324	9	504	14	504	14	1023	33	2607	
Munkavállalói ismeretek	E	18	0,5									18	
Munkavállalói idegen nyelv	E									62	2	62	
A munka világa	E	54	1,5									54	
A munka világa	TM											0	
IKT a vendéglátásban	E											0	
IKT a vendéglátásban	TM	36	1	36	1							72	
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	E	144	4	72	2							216	
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	TM			216	6							216	
Előkészítés	TM					36	1					36	
Előkészítés	GY					36	1	36	1			72	
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	TM					36	1					36	
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	GY					36	1	36	1			72	
Cukrászati termékek készítése	TM					90	2,5	108	3			198	
Cukrászati termékek készítése	GY					108	3	216	6			324	
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	TM					36	1					36	
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	GY					36	1	36	1			72	
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	E					54	1,5	18	0,5			72	
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	GY					36	1	54	1,5			90	
Üzleti menedzsment	TM									186	6	186	
Üzleti menedzsment	GY									186	6	186	
Marketing és protokoll	TM									93	3	93	
Marketing és protokoll	GY									93	3	93	
Speciális szakmai kompetenciák	TM									186	6	186	
Speciális szakmai kompetenciák	GY									217	7	217	
Egybefüggő szakmai gyakorlat						175		200				0	
Összesen szakmai elmélet		216	6	72	2	252	7	126	3,5	527	17	1193	
Összesen szakmai gyakorlat		36	1	252	7	427	7	578	10,5	496	16	1789	
Összes szakmai óraszám		252	7	324	9	679	14	704	14	1023	33	2982	
Összes óraszám (közismeret és szakmai)		1224	34	1224	34	1399	34	1324	34	1054	34	6225	

