

**MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA**

**CUKRÁSZ  
MESTERKÉPZÉSI PROGRAM**

**2013**

# I. Általános irányelvek

## 1. A mesterképzés szabályozásának jogi háttere

A mesterképzési program

- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,
- a gazdasági kamarákról szóló, többször módosított 1999. évi CXXI. törvény,
- a felnőttképzésről szóló, többször módosított 2001. évi CI. Törvény  
valamint,
- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló, többször módosított 133/2010. (IV. 22.) Korm. rendelet,
- a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara Mesterképzési és -vizsga Szabályzata,
- a cukrász mestervizsga követelményeit tartalmazó szakképesítésért felelős miniszteri rendelet  
alapján készült.

## 2. A mesterképesítés adatai

A mesterképesítés megnevezése: **Cukrász mester**

A mesterképzés időtartama: **291 óra**

## 3. A mesterképzés szervezésének feltételei

### 3.1 Személyi feltételek

<b>Cukrász mester</b>	
<b>A tananyagegységek azonosítója, megnevezése</b>	<b>A szükséges képesítés, felkészültség</b>
<b>001-11 Pedagógiai ismeretek</b>	
1.0/001-11 A gyakorlati munka tanulásához szükséges pszichológiai fogalmak, alapok	A képzés tartalmának pedagógiai feldolgozására alkalmas oktató.
2.0/001-11 A szakmai gyakorlat tanítás-tanulási (pedagógiai) folyamatának jellemzői	A képzés tartalmának pedagógiai feldolgozására alkalmas oktató.
3.0/001-11 A szakmai gyakorlat, mint munkavégzés általi tanulás módszertani feladatai	A képzés tartalmának pedagógiai feldolgozására alkalmas oktató.
<b>002-11 Vállalkozási ismeretek</b>	
1.0/002-11 Jogi ismeretek	A képzés tartalmának megfelelő szakirányú felsőfokú végzettséggel rendelkező oktató.

2.0/002-11 Marketing ismeretek	A képzés tartalmának megfelelő szakirányú felsőfokú végzettséggel rendelkező oktató.
3.0/002-11 Adó-TB-pénzügyi-számviteli ismeretek	A képzés tartalmának megfelelő szakirányú felsőfokú végzettséggel rendelkező oktató.
<b>071- 12 Cukrászati termékek előállítása</b>	
1.0/ 071-12 Cukrászati munkavédelmi előírások	Cukrász szakoktató
2.0/ 071-12 Cukrászati félkész termékek készítése	Cukrász szakoktató vagy cukrász mester
3.0/ 071-12 Cukrászati késztermékek előállítása	Cukrász szakoktató vagy cukrász mester
4.0/ 071-12 Díszítés	Cukrász szakoktató vagy cukrász mester
<b>072- 12 Cukrászati adminisztrálás</b>	
1.0/072-12 Cukrászati termelés gazdasági számításai, bizonylatai	Cukrász szakoktató vagy közgazdász
<b>073- 12 Cukrászati tevékenység alapjai</b>	
1.0/ 073-12 Élelmiszerbiztonsági előírások a cukrászatban	Élelmiszerbiztonsági szakhatóság előadó
2.0/ 073-12 Cukrászat nyersanyagai és felhasználásuk	Cukrász szakoktató
3.0/ 073-12 Fogyasztóvédelmi előírások a cukrászatban	Fogyasztóvédelmi szakhatóság előadó

### 3.2 Tárgyi feltételek

#### A mesterképzés helyszínei

A szakmai elmélet oktatását és a szakképző intézményben folyó szakmai gyakorlati képzést a szakképző intézménynek kell megszervezni, amelyhez az alábbiak biztosítása szükséges:

- cukrász műhely
- tanműhely
- tanterem

A szakmai gyakorlati képzéshez szükséges eszközök és felszerelések jegyzékét a mestervizsga követelményét kiadó rendeletben is megjelenő alábbi jegyzék tartalmazza.

#### Eszköz- és felszerelési jegyzék

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Cukrász mester
Kéziszerszámok	X
Főző, sütő berendezések	X
Gyúró, keverő, nyújtó, berendezések	X
Hűtő, mélyhűtő, sokkoló,	X

Fagylalt gépek	X
Darálók	X
Rozsdamentes és márványlapos munkaasztalok	X
Karamell lámpák	X
Hőmérők	X
Mérlegek	X

#### **4. A mesterképzésre való felvétel feltételei**

Mesterképzésre az vehető fel, aki rendelkezik a cukrász mestervizsga követelményeiben előírt, a mestervizsgához szükséges szakképesítési feltételekkel, és a mestervizsga időpontjáig igazolni tudja a cukrász mestervizsga követelményeiben előírt, a mestervizsgára jelentkezéshez szükséges szakmai gyakorlatot.

#### **5. A mester munkaterülete**

A mester munkaterületére vonatkozó információk megtalálhatók a cukrász mestervizsga követelményeinek II. 1. A cukrász mester munkaterületének leírása című pontjában.

#### **6. A mesterképzés célja**

A mesterképzés célja, hogy előkészítsen a mestervizsgára.

A mestervizsga célja, hogy biztosítsa

- minden szakembernek a magasabb szakmai elismertséget jelölő minősítés elérésének lehetőségét,
- a tanulók képzéséhez szükséges, magas szintű szakmai és pedagógiai ismeretek elsajátítását,
- a vállalkozás indításához, sikeres működtetéséhez szükséges ismeretek elsajátítását,
- hogy a vállalkozás eleget tehessen az egyes szakmákban, a vonatkozó jogszabályokban meghatározott működési feltételeknek.

#### **7. A mesterképesítés szakmai követelménymoduljai**

A mesterképesítés szakmai követelménymoduljai megtalálhatók a cukrász mestervizsga követelményeinek III. Szakmai követelmények című fejezetében.

## 8. A mesterképzés szerkezete

### A tananyagegységek struktúrája és időkeretei

Cukrász mester					
A tananyagegységek					
sor- száma	azonosítója	megnevezése	óraszám		
			elméleti	gyakorlati	összes
<b>001-11 Pedagógiai ismeretek</b>			<b>60</b>	<b>0</b>	<b>60</b>
1.	1.0/001-11	A gyakorlati munka tanulásához szükséges pszichológiai fogalmak, alapok	10	0	10
2.	2.0/001-11	A szakmai gyakorlat tanítás-tanulási (pedagógiai) folyamatának jellemzői	20	0	20
3.	3.0/001-11	A szakmai gyakorlat, mint munkavégzés általi tanulás módszertani feladatai	30	0	30
<b>002-11 Vállalkozási ismeretek</b>			<b>75</b>	<b>0</b>	<b>75</b>
4.	1.0/002-11	Jogi ismeretek	20	0	20
5.	2.0/002-11	Marketing ismeretek	15	0	15
6.	3.0/002-11	Adó-TB-pénzügyi-számviteli ismeretek	40	0	40
<b>071-12 Cukrászati termékek előállítása</b>			<b>30</b>	<b>84</b>	<b>114</b>
7.	1.0/ 071-12	Cukrászati munkavédelmi előírások	3	0	3
8.	2.0/ 071-12	Cukrászati félkész termékek készítése	6	0	6
9.	3.0/ 071-12	Cukrászati késztermékek előállítása	21	66	87
10.	4.0/ 071-12	Díszítés	0	18	18
<b>072- 12 Cukrászati adminisztrálás</b>			<b>12</b>	<b>0</b>	<b>12</b>
11.	1.0/ 072-12	Cukrászati termelés gazdasági számításai, bizonylatai	12	0	12
<b>073- 12 Cukrászati tevékenység alapjai</b>			<b>30</b>	<b>0</b>	<b>30</b>
12.	1.0/ 073-12	Élelmiszerbiztonsági előírások a cukrászatban	15	0	15
13.	2.0/ 073-12	Cukrászat nyersanyagai és felhasználásuk	12	0	12
14.	3.0/ 073-12	Fogyasztóvédelmi előírások a cukrászatban	3	0	3
<b>Mindösszesen:</b>			<b>207</b>	<b>84</b>	<b>291</b>

## 9. A mestervizsgáztatási követelmények

A mestervizsgáztatási követelményekre vonatkozó információk megtalálhatók a cukrász mestervizsga követelményeinek IV. Mestervizsgáztatási követelmények című fejezetében.

## A vizsgaformák összesítése

<b>Gyakorlati vizsga</b>			
<b>Modul azonosítója</b>	<b>Modul megnevezése</b>	<b>Vizsgarész</b>	<b>Időtartam</b>
071-12	Cukrászati termékek előállítása	3. vizsgarész	480 perc
<b>Összesen:</b>			<b>480 perc</b>

<b>Írásbeli vizsga</b>			
<b>Modul azonosítója</b>	<b>Modul megnevezése</b>	<b>Vizsgarész</b>	<b>Időtartam</b>
072- 12	Cukrászati adminisztrálás	4. vizsgarész	120 perc
<b>Összesen:</b>			<b>120 perc</b>

<b>Szóbeli vizsga</b>			
<b>Modul azonosítója</b>	<b>Modul megnevezése</b>	<b>Vizsgarész</b>	<b>Időtartam</b>
001-11	Pedagógiai ismeretek	1. vizsgarész	90 perc
002-11	Vállalkozási ismeretek	2. vizsgarész	90 perc
071-12	Cukrászati termékek előállítása	3. vizsgarész	45perc (felkészülési idő 30p, válaszadási idő 15 p)
073-12	Cukrászati tevékenység alapjai	5. vizsgarész	45perc (felkészülési idő 30p, válaszadási idő 15 p)
<b>Összesen:</b>			<b>270 perc</b>

## 10. Egyéb feltételek, információk

A mesterképesítés képzési programjában a különböző képzési formák közül a csoportos képzést alkalmazzuk.

A maximális csoportlétszám mesterképesítésenként, azon belül modulonként kerül meghatározásra az elméleti és gyakorlati oktatás vonatkozásában a II. fejezet „A maximális résztvevői létszám” című pontjában.

A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele a képzésen való részvételt igazoló jelenléti ív aláírása.

## II. A mesterképzési program moduljai és tananyagegységei

### 1. A modul azonosítója és megnevezése 001-11 Pedagógiai ismeretek

#### 1.1. A modul javasolt időkerete

##### Vállalkozási ismeretek:

- Elmélet: 60 óra
- Gyakorlat: -

#### 1.2. A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

Pedagógiai ismeretek

##### Feladatprofil:

Ismeri és tudatosan kezeli a gyermek fejlődési fázisait, megismerési és kommunikációs szerepeit a tanulóképzésben

Ismeri és alkalmazza a szakképzésen belül a gyakorlati képzés pedagógiai sajátosságait

Tudatosan kezeli a szakképzés és pedagógiája (elmélet-műhely közeli tapasztalás - valós vállalkozási környezet) gyakorlatát

A pedagógiai célokat és azok eléréséhez szükséges feladatrendszert egymáshoz illeszti, megtervezi a szakmai gyakorlat pedagógiai folyamatát

Kezeli a mai kor értékeit, értékviselkedését, és a mai kor társadalmi értékeit

Ismeri a pozitív jövőképpel rendelkező életpályát, a proaktív életvezetés pedagógiai sajátosságait

Megvalósítja az élményközpontú gyakorlati képzést és a pozitív, negatív visszacsatolások motivációját

Ismeri és tudatosan használja a pedagógiai eszközöket a gyakorlati munkában és a tanulóképzésben

Tudatosan használja a munkáltató foglalkozásokat a tanulóképzésben

Megvalósítja a célorientált munkavégzésre törekvést

Megvalósítja a hatékony és erőforrás-takarékos feladatvégzést

Megvalósítja a munkavégzési önállóságot

Kialakítja a szakmai problémamegoldás képességét

Formálja a minőségi munkavégzés és az önellenőrző felelősségvállalás képességét

Kreatívan megvalósítja a szakmai problémamegoldást (szükség esetén csapatmunkában)

Képes a szakmai és együttműködési önfejlődésre

Tudatosan kezeli a nevelés és személyes példamutatás jelentőségét és szerepét

##### Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- D A gyermek fejlődési fázisainak, megismerési és kommunikációs szerepeinek tudatos kezelésének ismerete a tanulóképzésben
- D A szakképzésen belül a gyakorlati képzés pedagógiai sajátosságainak ismerete és alkalmazása
- D A szakképzés és pedagógiájának (elmélet –műhely közeli tapasztalás- valós vállalkozási környezet) gyakorlatának tudatos kezelése

- C A pedagógiai célok és azok eléréshez szükséges feladatrendszer illesztésének ismerete
- D A szakmai gyakorlat pedagógiai folyamatának megtervezési ismerete
- D A mai kor értékei, értékviselkedése, és a mai kor társadalmi értékeinek ismerete
- D A pozitív jövőképpel rendelkező életpálya, a proaktív életvezetés pedagógiai sajátosságainak ismerete
- D Az élményközpontú gyakorlati képzés és a pozitív, negatív visszacsatolások motivációs megvalósításának ismerete
- E A pedagógiai eszközök és tudatos használatuk ismerete a gyakorlati munkában és a tanulóképzésben
- D A munkáltató foglalkozások tudatos használatának ismerete a tanulóképzésben
- E A célorientált munkavégzésre törekvés szerepének ismerete
- E A hatékony és erőforrás-takarékos feladatvégzés szerepének ismerete
- E A munkavégzési önállóság szerepének ismerete
- D A szakmai problémamegoldás képességének kialakítási ismerete
- D A minőségi munkavégzés és önellenőrző felelősségvállalás képességének formálási ismeretei
- E A szakmai problémamegoldás (szükség esetén csapatmunkában történő) kreatív módszereinek ismerete
- E A szakmai és együttműködési önfejlődés nyitottságának ismeretei
- E A nevelés és személyes példamutatás jelentőségének és szerepének ismeretei

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Mennyiségérzék
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Elemi számolási készség
- 3 Tervezési készség a feladatok megtervezéséhez, illesztéséhez
- 3 Tervezési készség a szakmai gyakorlat megtervezéséhez
- 3 Tervezési készség az életpálya tervezéshez és életvezetéshez
- 4 Az élményközpontú gyakorlati képzés vezetésének készsége
- 3 Motivációs készség
- 3 A gyermek tanulásának segítése
- 3 A pedagógiai módszerek használata
- 3 Pedagógiai beszédképesség
- 3 A szakképzési eszközök használata
- 4 A gyakorlati képzés módszertana
- 4 Oktatási eszközök használata
- 3 A valós vállalkozási környezetben történő gyakorlati eszközhasználat
- 3 A munkáltató foglalkozások használatának készsége
- 4 A célorientált munkavégzés készsége
- 4 A feladatok erőforrás-takarékos végzésének készsége
- 4 Az önálló munkavégzés készsége
- 3 A szakmai problémamegoldás képességének kialakítási készsége
- 3 A minőségi munkavégzés készsége
- 4 A szakmai probléma megoldási készsége
- 4 Fejlődési készség szakmai és együttműködés területein
- 3 A személyes példamutatás készsége



Személyes kompetenciák:

- Empátia
- Pozitív elvárások attitűdje
- Pozitív jövőkép kialakításának képessége
- Példamutatás a szakmai rutin területén
- Példamutatás a célorientált munkavégzés területén
- Példamutatás a szakmai problémamegoldás területén
- Példamutatás a minőségi munkavégzés területén
- Példamutatás a szakmai és együttműködési önfejlődés területén

Társas kompetenciák:

- Kommunikációs nyitottság
- Együttműködési képesség

Módszerkompetenciák:

- Történeti áttekintő képesség
- Módszertani strukturálás képessége
- A szakmai gyakorlat pedagógiai megtervezésének képessége
- Az élményközpontú gyakorlati képzés megvalósításának képessége
- A pedagógiai eszközök tudatos használatának képessége a tanulóképzésben
- A célorientált munkavégzés elsajátításának képessége
- A hatékonyság és az erőforrás-takarékosság elsajátításának képessége
- A munkavégzési önállóság elsajátításának képessége
- A szakmai problémamegoldás elsajátításának képessége
- A minőségi munkavégzés elsajátításának képessége
- A szakmai és együttműködési önfejlődés elsajátításának képessége
- A nevelés és személyes példamutatás képessége

### **1.3. A szakmai követelménymodul elsajátításának módszerei, résztvevői tevékenységformák**

- Elméleti oktatás, csoportos képzés, mely plenáris előadással, a témák végén kérdés-felelet formájú kétirányú kommunikációval, a tanár által értelmezési szempontból kiemeltnek tartott fogalmakat, modelleket kiscsoportos értelmező workshopban dolgozza fel.

### **1.4. A maximális résztvevői létszám**

- Elméleti oktatás: 40 fő

### **1.5. A szakmai követelménymodulra vonatkozó belépési feltételek**

Nincs

### **1.6. A szakmai követelménymodul oktatási tartalmának leírása**

**Elmélet**

### **1.0/001-11 A gyakorlati munka tanulásához szükséges pszichológiai fogalmak, alapok:**

**10 óra**

- Az emberi psziché, az azt vizsgáló pszichológia alapismeretei.
- A pszichikus fejlődés életkori szakaszai, jellemzői és fázisai.
- A szakképzésben leginkább érintett életkorú fiatalok (14- 20 éves korosztály) állapot-sajátosságai.
- A pályaválasztási és karriertervezési tevékenység pszichológiai jellemzői.
- A személyiség-típusok főbb jellemzői és tudatos kezelésük.
- A csapatszerepek és csapatdinamika pszichológiai alapjai, ezen ismeretek alkalmazásának lehetőségei.
- A XXI. század pszichológiai sajátosságai és tudatos válaszok, kezelési módszerek.

### **2.0/001-11 A szakmai gyakorlat tanítás-tanulási (pedagógiai) folyamatának jellemzői:**

**20 óra**

- A hagyományos oktatás módszertan (didaktika) alapjai: a megismerő tevékenység, az emlékezés, képzelet, a megismertek felidézése, a gondolkodás, az értelmi és érzelmi intelligencia, valamint mindezek fejlesztésének módszertana.
- A tanulási folyamat klasszikus és új megközelítései, azok tanulási eredményesség szempontjából történő megkülönböztetése, sajátosságaik megismerése.
- A tehetség, a motivációk, a szorgalom, a kitartás, és egyéb kiemelten fontos tényezők áttekintése a tanulás folyamatának tudatosítása érdekében.
- A didaktikai specialitások a tanulási folyamatban, a kommunikáció, a személyes példamutatás, a nevelői magatartás, a nevelő mintaadási feladatai és szerepeik.
- Az oktatástól a kompetencia-fejlesztésig terjedő didaktikai módszerek megismerése.
- A XXI. század oktatás módszertani eszközrendszerének, speciális módszereinek és eszközeinek (például: tréning, workshop, team munka, prezentáció, coaching, stb.) megismerése, sajátosságaik osztályozási és alkalmazási képességének kialakítása.
- A XXI. század speciális műszaki-technológiai-infokommunikációs eszközei, módszerei, kombinatív használatuk és szinergikus hatásaik megismerése.
- A szakmai gyakorlat specialitásai, a gyakorlati foglalkozás jelentősége, típusai.
- A szakmai gyakorlat, gyakorlati foglalkozások megtervezésének, felépítésének és eredményes végrehajtásának jellemzői.
- A tanulók kompetencia-fejlődésének mérése (ellenőrzése), korszerű dokumentálása a folyamat kontroll alatt tartása, az eredmények motiváló visszajelzése (pozitív és negatív elismerések).
- A tanulás, mint kompetencia-fejlesztési ív megtervezése, monitoringja és eredményességi értékelésének módszertana, alkalmazási jellemzői.

### **3.0/001-11 A szakmai gyakorlat, mint munkavégzés általi tanulás módszertani feladatai:**

**30 óra**

- A munkakörnyezetbe épített kompetencia-fejlesztés specialitásai, tipikus jellemzői és feladatai.
- A szakmai gyakorlat során elsajátítható kompetencia elemek (ismeretek, tudás, készségek, formálható személyiségjegyek) jellemzői, tipikus csoportjaik és speciális módszertanok.
- A szakmai gyakorlat idő-felületének megtervezése, az elvárt kompetencia-fejlődések mérése (ellenőrzése), korszerű dokumentálása a folyamat kontroll alatt tartása, az eredmények motiváló visszajelzése (pozitív és negatív elismerések).

- A szakmai gyakorlat munkahelyzeteinek megtervezése, a szükséges erőforrások (nyersanyag, munkadarab, technológia, energia, betanító munkatárs, stb.), valamint az elvárt kompetencia-fejlődés összefüggéseinek.
- A szakmai gyakorlat munkahelyzeteinek, a tanult kompetencia elemek eredményességre való alkalmasságának, teljesítménymérő és teljesítmény-értékelő aspektusainak megismerése, munkakörnyezeti előnyeinek feldolgozása.
- A szakmai gyakorlat munkahelyzeteinek, a problémamegoldó, önálló munkavégzésre és a szakmai önállóság kialakítására való alkalmasság megismerése.
- A kompetencia eltérések (a tanulók közötti különbségek) figyelembe vétele a tanulási-tanítási folyamatban, az előrehaladás mérésében, az elismerés adásában.
- A szakmai gyakorlat csoportos munkavégzésére alkalmasa munkahelyzeteinek, a csoportos problémamegoldás, a közös döntés, a csapat szinergikus együttműködésének munkahelyzeteire vonatkozó specialitások megismerése, sikeres kezelésük gyakorlata.

### **1.7. A modul értékelésének módja**

A modulban előírt ismeretek és /vagy kompetenciák mérése az illetékes területi kereskedelmi és iparkamara által meghatározott módon történik.

## **2. A modul azonosítója és megnevezése** **002-11 Vállalkozási ismeretek**

### **2.1. A modul javasolt időkerete**

#### **Vállalkozási ismeretek:**

- Elmélet: 75 óra
- Gyakorlat: -

### **2.2. A modul elvégzése során szerzhető kompetenciák**

Vállalkozási ismeretek

#### **Feladatprofil:**

Jogi ismeretek:

Tisztában van az alapvető jogi fogalmakkal és a jogrendszer felépítésével, amely alapján képes elvégezni az alábbi feladatokat:

- Elvállalja a vállalkozások alapításával kapcsolatos általános feladatokat
- Intézi a működési engedélyek beszerzését
- Jogi tanácsadást igényel, konkrét igényt fogalmaz meg
- Ellátja a vállalkozások megszűnésével kapcsolatos általános feladatokat
- Munkajogi szerződéseket készít (jogi felügyelettel), ellenőriz
- Vállalkozói szerződéseket készít (jogi felügyelettel), ellenőriz
- Figyelemmel kíséri a jogszabályi változásokat

Marketing ismeretek:

Tisztában van a vállalkozások piaci környezetével és ezek hatásaival. Ennek alapján az alábbi feladatokat képes elvégezni:

- Üzleti tervet készít

- Elvégzi a saját iparágának bemutatását és elemzését
- Meghatározza és kidolgozza a marketing-mix elemeit
- PR és kommunikációs tevékenységet végez

Adó-TB-pénzügyi-számviteli ismeretek:

Ismeri az alapvető adó- és pénzügyi szabályokat, valamint a gazdaság működési elveit. Ennek alapján az alábbi feladatokat képes elvégezni:

- Kitölti az adónyomtatványokat
- Főbb vonalakban ismeri az egyes adó-és kamatszámítási módszereket
- Ismeri a vállalkozások éves beszámolójának főbb egységeit és ezek lényeges elemeit, valamint ezen adatokból tájékozódni tud és következtetéseket von le
- Kialakítja és működteti a vállalkozás szervezetét
- Pénzügyi tervet készít
- Rezsioradíjat számol

### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

Jogi ismeretek:

- A A gazdálkodás, vállalkozás fogalma, jellemzői
- B Egyéni vállalkozás
- B Egyéni cég
- C Gazdasági társaságok csoportosítása
- B Gazdasági társaságok működésének szabályai
- B Vállalkozási formák közötti választás szempontjai
- A Vállalkozások átalakítása és megszüntetése
- B Kötelmi jog elemei (szerződések)

Marketing ismeretek:

- B A vállalkozás makro- és mikrokörnyezete (gazdasági, politikai, jogi, marketing)
- C Piaccgazdaság, piac
- C A vállalkozások erőforrásai
- C A vállalkozások reálszférája
- C A vállalkozás személyi feltételei
- A A vállalkozás beindításának alapfeltételei
- C Az elképzelés, az ötlet próbája
- B A vállalkozás beindításához szükséges eszközök listájának összeállítása és a munkaerő szükséglet felmérése
- B A vállalkozás székhelyének, telephelyének megválasztása, belső kialakítása
- B Kommunikáció és információátvitel

Adó-TB-pénzügyi-számviteli ismeretek:

- B A vállalkozás finanszírozása, pénzügyi terv készítése
- B A munkaviszony létrehozásával és megszüntetésével kapcsolatos feladatok
- B Számviteli rendszer kialakítása
- C A vállalkozás felelősségi rendszere
- B Az üzleti terv készítésének esetei és célközönsége
- B Az üzleti terv felépítése és részei
- B A vállalkozások beszámolási kötelezettségei
- B A mérleg és az eredménykimutatás szerepe, tartalma
- B A vállalkozás belső és külső finanszírozási forrásai, a vállalkozás fizetőképessége

- C Hitelezés és támogatás
- C Biztosítás, áru- és vagyonvédelem az üzleti életben
- B Adózás és társadalombiztosítás
- C A munkaszervezés alapjai
- B Az ellenőrzés alapelvei

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 4 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 4 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 4 Kézírás
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 4 Telefonálási technikák
- 4 Számítástechnikai ismeretek

Személyes kompetenciák:

- Tisztesség, felelősségtudat
- Megbízhatóság
- Döntésképeség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Szervezőképesség
- Önállóság
- Kitartás
- Rugalmasság
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Kockázatvállalás

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Határozottság
- Kommunikációs készség
- Konfliktusmegoldó képesség
- Irányítási készség
- Kompromisszum készség

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Tervezés
- Áttekintő és rendszerező képesség
- Kreativitás, ötletgazdagság
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Nyitott hozzáállás
- Eredményorientáltság
- Hibakeresés (diagnosztizálás)

### **2.3. A modul elsajátításának módszerei, résztvevői tevékenységformák**

#### **módszerek:**

- az előadások meghallgatása
- elhangzottak gyakori ismétlése, gyakorlati példákon keresztül történő rögzítése
- kérdve kifejtés
- ismeretanyag önálló alkalmazása otthoni kutatás/feladat elvégzése során
- a tanultak alkalmazása, bizonyos szakmákhoz kapcsolódóan csoportmunka keretében

#### **résztvevői tevékenységformák:**

- egyéni felkészülés
- konzultáció
- csoportmunka

### **2.4. A maximális résztvevői létszám**

- Elméleti oktatás: 40 fő
- Gyakorlati oktatás: -

### **2.5. A modulra vonatkozó belépési feltételek**

Megegyezik az adott mesterszakma bemeneti feltételeivel.

### **2.6. A modul oktatási tartalmának leírása**

#### **Elmélet**

#### **Cél**

Olyan ismeretek és technikák elsajátítása, melyek segítségével a résztvevők képessé válnak a vállalkozások jogi és gazdasági környezetének, azok alapvető működési törvényszerűségeinek átfogó megismerésére. Ezen ismeretek birtokában sikeres mestervizsga után képesek új vállalkozás indítására, a meglévő vállalkozás hatékony, optimális, jogszabályi előírásokat betartó, eredményes működtetésére. Fontos, hogy a hallgatók olyan átfogó tudást szerezzenek, amelyet a későbbiekben saját igényük szerint tudjanak bővíteni. Ehhez átfogó képet kell kapniuk a megfelelő információk elérhetőségéről, megszerzéséhez szükséges ismeretekről. A tanfolyam célja tehát nem nagy tömegű lexikális tudás átadása, hanem az alapok lefektetésével további ismeretbővítésre lehetőség biztosítása.

#### **Tananyag**

A vállalkozási ismeretek 3 fő témakörből áll: jog, marketing, adó-TB-pénzügy-számvitel.

#### **1.0/001-11 Jogi ismeretek: 20 óra**

Ezen tantárgy keretében a hallgatók megismerik a jogrendszer felépítését és működését. Átfogó képet kapnak a vállalkozások alapításával, működésével és megszűnésével kapcsolatos jogi teendőkről, szabályozásokról. Kiemelt szerep jut a munkajogi és kötelmi jogi kérdéskörnek, amelyek a vállalkozások napi működéséhez elengedhetetlenül szükségesek. Az elméleti anyagot számos aktuális, gyakorlati példa támasztja alá.

#### **2.0/001-11 Marketing ismeretek: 15 óra**

Ezen tárgykörben a résztvevők a vállalkozások mikro- és makrokörnyezetének átfogó

feltérképezésének, megismerésének, elemzésének eszközeivel ismerkednek meg. Az elméleti tananyag átadása és a gyakorlati megbeszélés az előadáson folyamatosan változtatják egymást. Ezzel lehetővé válik minden résztvevő számára a megszerzett tudás ellenőrzése, megerősítése és bővítése. A résztvevők irányított beszélgetés keretében a saját szakmájuk/vállalkozásuk alapján készítenek összefoglaló elemzéseket.

Szintén része a tárgynak a motiváció és a kommunikáció alapjainak és működési elveinek megértése. Ez a későbbi interperszonális kapcsolatokban nyújt segítséget. A marketingstratégiák megismerése felkészülést nyújt arra, hogy a vállalkozást milyen piaci stratégiai hatások érhetik. Fontos megismerkedni a vevőérték és elégedettség, vevőmegtartás területével. A tárgy részét képezi a marketingkutatói ismeretek elsajátítása, a szolgáltatásmarketing egyes területeinek megismerése.

### **3.0/001-11 Adó-TB-pénzügy-számvitel ismeretek: 40 óra**

Az előadás során a hallgatók átfogó képet kapnak az adó-, TB- és számviteli rendszer alapvető törvényszerűségeiről. Gyakorlati példákon keresztül elsajátítják az egyes adószámítási módszereket. Megismerik a vállalkozások számviteli törvény szerinti kötelezettségeit, ezek alakai és formai kellékeit. Megtanulják a számviteli alrendszerek összefüggéseit, az egyes vállalkozások vagyoni, pénzügyi és jövedelmi helyzetére vonatkozóan. Az éves beszámoló részeiből gyakorlati példákon keresztül saját maguk is képesek lesznek megállapításokat tenni és következtetéseket levonni.

A pénzügyi rész keretében a pénz és a bankrendszer kialakulásával és fejlődésével ismerkednek meg a hallgatók. Átfogó képet kapnak a pénzügyi terv készítéséről, a hitellel kapcsolatos tudnivalókról, melyek a vállalkozás életében fontos szerepet játszanak. Gyakorlati példákon keresztül megtanulják a kamat és rezsióradíj számítását.

#### **Oktatási metodika**

Az előadások megkezdése előtt a hallgatók teljes körű információt kapnak a képzés céljáról és folyamatáról. Az egyes témakörök leegyszerűsítésével, tipizálásával, gyakorlati példák bemutatásával, alkalmazásával érthetővé kell tenni a magasabb szintű ismeretanyagot, ezzel jelentősen motiválva a hallgatókat a téma befogadására és feldolgozására. Világossá kell tenni, hogy a megszerzett ismeretanyag a szakmai tevékenységük mindennapi gyakorlásához nyújt nélkülözhetetlen segítséget. Nem profi gazdasági menedzsereket képzünk, hanem mestereket, akik megfelelő vállalkozási ismeretekkel rendelkeznek.

Az elméleti oktatást - lehetőleg az ismeretanyag átadásakor - gyakorlati példákkal és eszközökkel (beszélgetés, szóbeli feladatmegoldás, stb) is meg kell erősíteni. Az elhangzottak gyakori megerősítésével, visszacsatolásával, rövid számonkérésével szintén segítjük az ismeretanyag rögzülését és a vizsgára való felkészülést.

## **2.7. A modul értékelésének módja**

A modulban előírt ismeretek és /vagy kompetenciák mérése az illetékes területi kereskedelmi és iparkamara által meghatározott módon történik.

## **3. A modul azonosítója és megnevezése** **071-12 Cukrászati termékek előállítása**

### **3.1. A modul javasolt időkerete**

- Elmélet: 30 óra
- Gyakorlat: 84 óra

### 3.2. A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

#### Feladatprofil:

Munkájához alkalmazza az eszközöket, berendezéseket, gépeket  
Betartja és betartatja a munkavédelmi előírásokat  
Felméri és összekészíti a szükséges anyagokat, eszközöket  
Cukrásztechnológiai alpműveleteket végez  
Cukrászati félkész termékeket készít:  
Cukorkészítményeket készít  
Töltelékeket készít  
Gyümölcsöket tartósít  
Bevonó anyagokat készít és/vagy alkalmassá teszi a felhasználáshoz  
Tésztákat készít és feldolgoz  
Cukrászati késztermékeket készít:  
Uzsonnasüteményeket készít,  
Teasüteményeket készít  
Kikészített süteményeket készít  
Eredeti technológiával készíti a hagyományőrző magyar cukrászati termékeket  
Nemzetközi cukrászat termékeit készíti  
Fagylaltot főz, fagylaltkeveréket készít, fagyaszt, fagylaltkelyhet készít  
Parfékat készít  
Pohárkrémeket készít  
Tányérdesszerteket készít, tálal  
Csokoládét temperál, bonbonokat készít  
Különleges táplálkozási igényeket kielégítő diétás cukrászati termékeket készít  
Díszít, alkalmi dísz tortákat készít  
Munkaszervezési feladatokat végez

#### Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- A Cukrász szakma munkavédelmi előírásai
- A Cukrásztechnológiai alpműveletek és termékcsoportok
- A Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok
- A Gyümölcsstartósítás
- A Tészták, sütési eljárással készült félkész termékek előállítás
- A Uzsonnasütemények
- A Édes és sós teasütemények
- A Torták, szeletek, tekercsek
- A Minyonok, desszertek, csemegék
- A Krémes és tejszínes készítmények
- A Hagyományőrző magyar cukrászati termékek
- A Nemzetközi cukrászat termékei
- A Fagylaltok
- A Parfék, pohárkrémek
- A Tányérdesszertek készítése
- A Diétás cukrászati termékek
- A Díszítés
- A Bonbonok készítése



- A Cukrászati készítmények minősége és forgalomba hozatala
- A Munkaszervezés

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 5 Mennyiségérzék
- 5 Elemi számolási készség
- 5 Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata
- 5 Cukrászati gépek használata
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Személyes kompetenciák:

- Ízérzékelés
- Pontosság
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Meggyőzőképesség
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- Ismeretek helyén való alkalmazása
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

### **3.3. A modul elsajátításának módszerei, résztvevői tevékenységformák**

- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása
- Műveletek gyakorlása
- Munkamegfigyelés adott szempontok alapján
- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással
- Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján
- Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban
- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel
- Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban

### **3.4. A maximális résztvevői létszám**

- Elméleti oktatás: 24 fő
- Gyakorlati oktatás: 8-12 fő

### **3.5. A modulra vonatkozó belépési feltételek**

Megegyeznek a jelentkezéshez szükséges szakképesítési és a szakirányú képesítés megszerzését követő szakmai gyakorlati feltételekkel.

### 3.6. A modul oktatási tartalmának leírása

#### Elmélet

##### 1.0/071-12 Cukrászati munkavédelmi előírások: 3 óra

Cukrászati gépek, eszközök, munkavégzés munkavédelmi előírásai

##### 2.0/071-12 Cukrászati félkész termékek készítése: 6 óra

Cukrásztechnológiai alpműveletek és termékcsoportok

Cukorkészítmények készítése, főzött olvasztott

Töltelékek, bevonó anyagok készítése, bevonó anyagok helyes feldolgozása

Gyümölcsstartósítás

Tészták, gyúrt-, kevert-, hajtogatott-, omlósélesztős, vajas- leveles omlós- felvert-tészta és sütési eljárással készült félkész termékek előállításai

##### 3.0/071-12 Cukrászati késztermékek előállítása: 21 óra

Uzsonnasütemények, hagyományőrző magyar uzsonnasütemények készítése

Édes és sós teasütemények készítése

Torták, szeletek, tekercsek készítése hagyományőrző magyar torták sütemények készítése

Minyonok hagyományőrző magyar, minyonok, desszertek, csemegék készítése

Krémes és tejszínes készítmények hagyományőrző magyar tejszínes szelet készítése

Nemzetközi cukrászati termékek, tányérdesszertek, pohárkrémek készítése

Fagylaltok, fagylaltkelyhek parfék, készítése

Diétás cukrászati termékek (cukorbetegeknek, liszt- és tej érzékenyeknek) készítése.

Bonbonok készítése, bonboncsoportok, bonbonfajták bemutatása

Cukrászati készítmények minőségét meghatározó általános jellemzők, tényezők, cukrászati készítmények tömegének, hibáinak és forgalomba hozatalának bemutatása

#### Gyakorlat

##### 3.0/071-12 Cukrászati késztermékek előállítása: 66 óra

Uzsonnasütemények és hagyományőrző uzsonnasütemények készítése gyúrt-, kevert-, hajtogatott-, omlósélesztős, vajas- leveles omlós- felvert-tészta és töltelékek készítése, tészta feldolgozása, sütése

Édes és sós teasütemények készítése a termékhez tartozó tészták készítése, alakítása, sütése, teasütemény töltése, díszítése

Torták, hagyományőrző torták, szeletek, tekercsek készítése, a termékhez tartozó tészták készítése alakítása, sütése, töltelékek készítése, termékek töltése, bevonása, díszítése

Minyonok hagyományőrző minyonok, desszertek, csemegék készítése, a termékhez tartozó tészták készítése, alakítása, sütése termékek töltése, vágása, bevonása, díszítése

Krémes és tejszínes és hagyományörző tejszínes készítmények előállítása, a termékhez tartozó tészták készítése alakítása, sütése, töltelékek készítése, termékek töltése, bevonása, vágása, díszítése

Fagylaltok főzése, fagyasztása, fagylaltkehely készítése

Nemzetközi cukrászati termékek, tányérdesszertek, pohárkrémek készítése, hozzájuk tartozó különleges tészták, krémek, bevonatok, díszek, öntelek készítése termékek adagolása, tálalása.

Diétás cukrászati termékek (cukorbetegnek, liszt- és tej érzékenyeknek) készítése. a termékhez tartozó diétás tészták készítése, alakítása sütése, diétás töltelékek készítése, a termék töltése, bevonása, vágása, díszítése

Bonbonok készítése, bonbontöltelékek előállítása, csokoládé temperálása, üreges-, nyomózsákkal alakított-, vágott-, és gyümölcs bonbonok készítése.

#### **4.0/071-12 Díszítés: 18 óra**

Alkalmi dísz torták tervezése, karamell-, csokoládé-, marcipándíszek készítése, torták burkolása, torták díszítése

### **3.7. A modul értékelésének módja**

A modulban előírt ismeretek és/vagy kompetenciák mérése az illetékes területi kereskedelmi és iparkamara által meghatározott módon történik.

## **4. A modul azonosítója és megnevezése**

### **072-12 Cukrászati adminisztrálás**

#### **4.1. A modul javasolt időkerete**

– Elmélet: 12 óra

#### **4.2. A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák**

##### **Feladatprofil:**

Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít

Veszteségszámításokat végez

Receptúra alapján anyaghányadot számol, kalkulációt készít

Árajánlatot készít

Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki

Kiszámítja a cukrászati termékek tápanyag- és energiatartalmát

##### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek*

A Cukrászati termékek anyaghányad számítása

A Cukrászati termékek kalkulációja

A Bizonylat kiállítás szabályai

B Cukrászati termékek gyártmánylapja

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 5 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Megbízhatóság
- Önállóság

Társas kompetenciák:

- Irányítási készség
- Közérthetőség
- Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

- Ismeretek helyén való alkalmazása
- Áttekintő képesség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

#### **4.3. A modul elsajátításának módszerei, résztvevői tevékenységformák**

- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása
- Számítási feladatok gyakorlása
- Számítási feladatok alkalmazása cukrászati receptek alapján
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel
- Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban
- Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban

#### **4.4. A maximális résztvevői létszám**

- Elméleti oktatás: 24 fő

#### **4.5. A modulra vonatkozó belépési feltételek**

Megegyeznek a jelentkezéshez szükséges szakképesítési és a szakirányú képzés megszerzését követő szakmai gyakorlati feltételekkel.

#### **4.6. A modul oktatási tartalmának leírása**

**Elmélet**

##### **1.0/072-12 Cukrászati termelés gazdasági számításai, bizonylatai: 12 óra**

- Receptúra alapján cukrászati termékek anyaghányad, veszteség számítása
- Cukrászati termékek nyersanyag értékének, nettó- és bruttó –eladási árának kiszámítása
- Cukrászati termékek értékesítési bizonylatinak kiállítása, árajánlat készítése
- Cukrászati termékek tápértékének, energia tartalmának kiszámítása, gyártmánylap készítése

#### 4.7. A modul értékelésének módja

A modulban előírt ismeretek és/vagy kompetenciák mérése az illetékes területi kereskedelmi és iparkamara által meghatározott módon történik.

### 5. A modul azonosítója és megnevezése

#### 073-12 Cukrászati tevékenység alapjai

##### 5.1. A modul javasolt időkerete

– Elmélet: 30 óra

##### 5.2. A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

###### Feladatprofil:

Munkája során figyelembe veszi a felhasználásra kerülő anyagok, biológia, kémiai, fizikai tulajdonságait, megmunkálás közbeni viselkedését  
Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit  
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz  
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét  
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat  
Betartja és betartatja a HACCP előírásait  
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat  
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során  
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket  
Betartja és betartatja a takarítás, tisztítás szabályait.  
Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat  
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat  
Betartja és betarttatja a szakmában elvárható magatartási követelményeket, emberi kapcsolattartás szabályait a vásárlóval, a munkatárssal és a tanulóval szemben.

###### Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B Táplálkozástudományi alapismeretek
- A Élelmiszerek tápértékének megőrzése
- A Mikroorganizmusok jellemzői
- A Malomipari termékek
- A Természetes édesítőszer, mesterséges édesítőszer
- A Zsiradékok
- A Tej, tejtermékek
- A Tojás
- A Zöldségek, gyümölcsök
- A Édesipari termékek, koffein tartalmú élelmiszerek
- A Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok
- A Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok
- B Élelmiszer vizsgálat
- A A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei
- A Személyi higiénia

- A Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
- A Cukrász termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása
- A Cukrász műhely, eladótér higiéniája, kritikus pontok ellenőrzése
- A Cukrász tevékenység környezetvédelmi előírásai
- B Fogyasztóvédelmi szabályok
- B Viselkedéskultúra, konfliktuskezelés

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédképesség

Személyes kompetenciák:

- Pontosság
- Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Körültekintés, elővigyázatosság

### **5.3. A modul elsajátításának módszerei, résztvevői tevékenységformák**

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása
- Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján
- Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban
- Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban

### **5.4. A maximális résztvevői létszám**

- Elméleti oktatás: 24 fő

### **5.5. A modulra vonatkozó belépési feltételek**

Megegyeznek a jelentkezéshez szükséges szakképesítési és a szakirányú képesítés megszerzését követő szakmai gyakorlati feltételekkel.

## 5.6. A modul oktatási tartalmának leírása

### Elmélet

#### **1.0/073-12 Élelmiszerbiztonsági előírások a cukrászatban: 15 óra**

Mikroorganizmusok káros tevékenysége  
A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei  
Személyi higiénia  
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei  
Cukrászati termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása  
Cukrász műhely, eladótér higiénijája, kritikus pontok ellenőrzése  
Cukrász tevékenység környezetvédelmi előírásai

#### **2.0/073-12 Cukrászat nyersanyagai és felhasználásuk: 12 óra**

Táplálkozástudományi alapismeretek  
Malomipari termékek, természetes édesítőszeres, mesterséges édesítőszeres, zsiradékok, tej, tejtermékek, tojás, zöldségek, gyümölcsök, édesipari termékek, koffein tartalmú élelmiszerek, alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok, fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok táplálkozás élettani jelentősége, hatásuk a termékkészítésnél és felhasználási lehetőségük.  
A cukrászati termékek megnevezése és a felhasznált nyersanyagok közötti összefüggés  
Cukrászati nyersanyagok tárolása és érzékszervi vizsgálatai.

#### **3.0/073-12 Fogyasztóvédelmi előírások a cukrászatban: 3 óra**

A Vásárlók könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai  
A szavatosság és jótállás a fogyasztói reklamációk intézésének módja  
Fogyasztóvédelmi szabályok a cukrászatban  
Vevő panaszok kezelése, konfliktuskezelés

## 5.7. A modul értékelésének módja

A modulban előírt ismeretek és/vagy kompetenciák mérése az illetékes területi kereskedelmi és iparkamara által meghatározott módon történik.