

## TANTÁRGYI LEÍRÁS

A tantárgy neve magyar nyelven:	Cukrászat elmélete
A tantárgy neve angol nyelven:	Theory of Confectionary
A tantárgy kreditértéke:	4
A tantárgy elektronikus tanulmányi rendszer kódja:	BN-CUKELM-04-EA
A tantárgy besorolása:	szabadon választható
Az oktatás nyelve (ha az nem magyar):	magyar
A tantárgy gondozásáért felelős szervezeti egység:	Turizmus Intézet
A tanóra típusa és óraszám:	Előadás, heti óraszám: 2, féléves óraszám: 0
Munkarend (nappali / levelező):	Nappali
A tantárgy meghirdetésének féléve:	2022/2023 1. félév
Előtanulmányi feltételek:	-

### A TANTÁRGY CÉLJA, TANULÁSI EREDMÉYNEK:

A hallgatók a képzés során megismerik a cukrászda/cukrászműhely működését, szakmai, technikai, személyi feltételeit, mely alapján meg tudnak tervezni a műhelyt koncepció szintjén. A kurzus további részében a hagyományos cukrásztészták elkészítésének technológiáját ismerik meg, valamint az ezekből készíthető uzsonna- és kikészített sütemények egyes típusaival, és elkészítésükkal ismerkednek meg, elméletben.

Ezek alapján a hallgatók képesek lesznek megkülönböztetni és felismerni az egyes készítményeket, akár a könnyebb készítmények önálló elkészítésére is (anyaghányad és videók alapján), és egy vendéglátóhely cukrászati szortimenjét kialakítani.

A tantárgy célja: a hallgatók ismerjék meg a cukrásztésztákat, és a kikészített süteményeket, azok elkészítésének technológiai folyamatait elméletben (gyakorlati oktatás nem kapcsolódik a tantárgyhoz).

### A TANTÁRGY TARTALMÁNAK RÖVID LEÍRÁSA:

A tantárgy első részében a hallgatók a műhely felépítésével, működésével ismerkednek meg. Ezt követően az előkészítést, majd a gyártási folyamatot, az alap- és járulékos anyagokat, valamint eszközszükségletet vesszük át.

A kurzus további részeiben a hagyományos cukrásztészták készítésének menete következik, egy-egy példával illusztrálva.

Végül a kikészített sütemények csoportjai közül a torták, szeletek és tekercsek csoportjába tartozó klasszikus sütemények készítését ismerik meg a hallgatók.

A cukrászat reneszánszát éli, ahhoz, hogy a minőségi termékeket elő tudjuk állítani, szükséges ismerni a hagyományos termékeket is.

### A HALLGATÓ FELADATAI, TERVEZETT TANULÁSI TEVÉKENYSÉGEI:

A hallgatók az órák után a Coospace felületen egy-egy tesztet töltenek ki, amelyek eredménye beleszámít a végső dolgozati jegybe. Erre egy héten keresztül van lehetőség. A tesztek segítik az egyes tantárgyi elemek mélyebb elsajátítását. Egyes órák végén Kahoot teszt is lesz.

A hallgatók az utolsó órára készülhetnek egy-egy készítmény elkészítésének bemutatására fotó vagy videó elkészítésével, és annak prezentálásával a többiek számára, vagy egy híres magyar cukrász életútjának és legfontosabb süteményeiknek bemutatásával (pl. Dobos C. József, Kugler Henrik, Gerbeaud Emil, Hauer Rezső, lehet kortárs is, stb.), vagy cukrászda (itt is lehet tradicionális vagy kortárs) bemutatásával, ppt-vel, vagy prezivel, 5-10 percben. Ezért 10 pluszpont kapható, ami hozzáadódik az évközi tesztek és az évvégi írásbeli feladatból elért eredményhez.

## **A TÁRGY ÉRTÉKELÉSE:**

Félév során megírandó tesztek, összesen 40 pontot ér (az egyes tesztek értékei ettől eltérnek).

Írásbeli dolgozat szintén 40 pontot ér. Összesen 80 pontot érnek el a félév és a vizsga során a hallgatók.

Plusz pont szerezhető az utolsó órára készülő előadás kapcsán (10 pont).

Előadás esetében a megszerzett ismeretek számonkérése a vizsgaidőszakban történik.

A számonkérés formája a kollokvium, melynek eredménye a vizsgajegy.

Értékelés (8 pont):

0-39 pontig elégtelen

40-56 pontig elégséges

57-64 pontig közepes

65-72 pontig jó

73-80 (+ maximum 10 pont) pontig jeles.

Az utolsó órán tartott prezentációért kapott pontszám a 80 pontból elért eredményhez adódik hozzá.

Megajánlott jegy adható: Nem.

## **KÖTELEZŐ IRODALOM:**

- Dunszt Károly: *Cukrászati ismeretek : letölthető melléklettel*. Műszaki K., cop. 2019
- Kemény Andrásné: *Cukrász szakmai ismeretek 1..* Műszaki Könyvkiadó Kft., cop. 2018
- Kemény Andrásné: *Cukrász szakmai ismeretek 2..* Tankönyvmester K., 2007

## **AJÁNLOTT IRODALOM:**

- Dunszt Károly: *Gyorsétkeztetési-vendéglátó eladói ismeretek*. KIT Kft, 2006
- Kugler Henrik: *A legújabb és legteljesebb nagy házi cukrászat : cukrászok, vendéglősök és háziasszonyok legpraktiku*. ÁKV, 1983