

KÉPZÉSI PROGRAM
(SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS)

CUKRÁSZ

**MEGNEVEZÉSŰ SZAKKÉPESÍTÉS MEGSZERZÉSÉRE IRÁNYULÓ SZAKMAI KÉPZÉSI
PROGRAM**

A SZAKMA AZONOSÍTÓ SZÁMA: 4 1013 23 01

Vonatkozó jogszabályok:

**2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről
12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet**

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Cukrász

KÉPZÉSI PROGRAM

1. Alapadatok

A programterv alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés:		
1.1.	Megnevezése:	Cukrász
1.2.	Száma:	4 1013 23 01
1.3.	Ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás
1.4.	Kapcsolódó részszakma	Cukrászsegéd
1.5.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	4
1.6.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:	4
1.7.	A szakma szakmairányai	-
1.8.	Ágazati alapoktatás megnevezése	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
1.9.	Szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók/képzésben részt vevő személyek maximális száma	
1.10.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama	nappali szakképző 10. évfolyam – 175 óra Felnőttek oktatása -... óra
A képzés célja:		
1.11.	<p>A képzés célja, hogy a képzést elvégző személy, rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges.</p> <p>Az cukrász szaktudásának köszönhetően cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat készít.</p> <p>Célja, olyan cukrásztermék létrehozása, amely megjelenésében, alapanyag-felhasználásban és ízében a legmagasabb minőséget prezentálja.</p> <p>Alkotómunkája során szem előtt tartja a megrendelők igényeit, a cukrászati trendeket, új technológiai megoldásokat és a változatos, innovatív módszereket.</p> <p>Tudatos szakemberként számítja ki a hozzávalók mennyiségét, árrendelést, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ.</p> <p>Szakszerűen használja a cukrászati munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket.</p> <p>Betartja a munkavédelmi, a környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági előírásokat.</p> <p>Csapatmunkában dolgozik és együttműködik a szakmai munkában résztvevőkkel.</p> <p>Folyamatosan képezi magát, figyelemmel követi a világhálón, a továbbképzéseken az új megoldásokat.</p> <p>Idegen nyelvű szakmai anyagokat olvas alapszinten, törekszik a nemzetközi trendek megismerésére.</p>	
A képzés célcsoportja:		
1.11.	A képzési program elérhető minden olyan tanuló/képzésben résztvevő egyén számára, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető új szakmai képesítés megszerzését tűzte ki célként maga elé.	

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Cukrász

2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei

A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei	
2.1.	<p>A cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagok ismerete. Képes kiszámítani a termékkészítéshez szükséges mennyiségeket, kimérni a nyersanyagokat. Az előkészítő műveleteket ismerete. A termékkészítéshez használandó berendezések, cukrászati gépek, azok üzemeltetésének ismerete. Töltelékek, krémek készítésének-, gyümölcsök, zöldségek tartósításának ismerete. Uzsonnasüteményekhez készítésének ismerete. Teasütemények készítésének ismerete. Krémek készítéséhez használható tészták, krémlapok, tésztahüvelyek készítésének- és töltési műveletek ismerete. Gyors érlelésű mézestésztából félkész és késztermékek készítésének ismerete. Hagyományos cukrászati termékek, torták, szeletek, tekerccsek, minyonok, omlós desszertek készítésének ismerete. Tésztakészítés és feldolgozás, azok töltési, sütési műveleteinek ismerete. Nemzetközi cukrászati trendet követve francia irányzatú cukrászati terméket, torták, desszertek, aprósütemények készítésének ismerete. Félkész termékek készítésének ismerete. Töltési műveleteket ismerete. Hidegcukrászati készítmények, fagylalt, parfé készítésének ismerete. Bonbon, bonbon töltelék készítésének ismerete. Csokoládé temperálás, csokoládé hüvelyes és mártott termékek készítésének ismerete. Cukrászati termékekhez bevonó anyag készítésének és/vagy bevonásra alkalmassá tételének ismerete. Cukrászati termékek egyszerű díszítési és befejező műveleteinek ismerete. Díszmunka tervezésének, különleges díszítések készítésének ismerete. A cukrász anyagok, tésztakészítő, süteménykészítő műveletek idegen nyelvű bemutatásának ismerete. Árugazdálkodási feladatokat ismerete. Árukészlet, az áru mennyiségének, minőség, raktározási rend ellenőrzésének ismerete. Árrendelés ismerete. A cukrászati termékek nyersanyagértékének és eladási árának kiszámítási ismerete. Félkész és késztermék kalkulációjának számítógépen történő elkészítésének ismerete. Leltározási feladatok-, leltáreredmény megállapításának ismerete a készletnyilvántartó szoftver segítségével.</p>

3. A szakmai oktatásba történő belépés feltételei

3.1.	Iskolai előképzettség:	Alapfokú iskolai végzettség
3.2.	Szakmai előképzettség:	nem szükséges
3.3.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	<p>10. évfolyam: Cukrászati termékek készítése – 558 óra Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása – 72 óra Összesen: 630 óra (heti 17,5 óra)</p> <p>11. évfolyam: Cukrászati termékek készítése: 465 óra Cukrászati termékek befejezése, díszítése – 15,5 óra Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása – 62 óra Összesen: 542,5 óra (heti 17,5 óra)</p>
3.4.	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat:	szükséges
3.5.	Pályaalkalmassági vizsgálat	szükséges
3.6.	Sikeres ágazati alapvizsga	Szükséges
3.7.	Egyéb feltételek:	-

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Cukrász

4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

4.1.	Személyi feltételek	Szakirányú oktatásért felelős személy-cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy
4.2.	Egyéb dolgozók:	

5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

5.1.	Tárgyi feltételek a szakirányú oktatásra	Cukrász kéziszerszámok, eszközök Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, -formák Műanyag tálak, mérőedények Szilikon formák, lapok Mérőberendezések Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok Főzőberendezések Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések Bonbonformák Asztali gyúró, keverő, habverő, gép Fagylaltgépek Botmixer Aprítógép Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések Gyúró, keverő habverő gép (Csak az üzemekben szükséges) Sütő és kelesztő berendezések Légkondicionáló Informatikai eszközök
------	--	---

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Cukrász

6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama

6.1.	Projekt alapú oktatásszervezés esetén	
10. évfolyam: Összesen: 630 óra (heti 17,5 óra)	Cukrászati termékek készítése	
	Projekt alapú foglalkozások	334 óra (60%)
	Elméleti foglalkozások	224 óra(40%)
	Összesen	558 óra
	Cukrászati berendezések-gépek ismerete kezelése, programozása	
	Projekt alapú foglalkozások	60 óra
	Elméleti foglalkozások	12 óra
	Összesen	72 óra
11. évfolyam: Összesen: 542,5 óra (heti 17,5 óra)	Cukrászati termékek készítése	
	Projekt alapú foglalkozások	372 óra
	Elméleti foglalkozások	93 óra
	Összesen	465 óra
	Cukrászati termékek befejezése, díszítése	
	Projekt alapú foglalkozások	5,5 óra
	Elméleti foglalkozások	10 óra
	Összesen	15,5 óra
	Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	
	Projekt alapú foglalkozások	50 óra
	Elméleti foglalkozások	12 óra
	Összesen	62 óra

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Cukrász

7. Tanulási területek

7.1. Tanulási területek

7.1.1.	Megnevezése:	Cukrászati termékek készítése
7.1.2.	Célja:	<p>A képzés célja, hogy a tanuló rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges.</p> <p>A tanuló elsajátítja a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismeri az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.</p> <p>A cukrász töltelékeket, krémekeket készít, gyümölcsöket, zöldségeket tartósít.</p> <p>Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, majd egyenletes nagyságban és tömegben feldolgozza őket. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket állít elő, sütési műveleteket végez.</p> <p>Sós teasüteményekhez tésztákat készít, egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz, töltött és töltetlen sós teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez.</p> <p>Krémlapokat, tésztahüvelyeket előkészít, kisüt, majd ezekből krémes termékeket készít.</p> <p>Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez. Gyors érlelésű mézeskalács tésztát és egyéb mézes termékeket készít.</p> <p>Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, tejszínes tortákat, szeleteket, tekercseket, minyonokat, omlós desszerteket állít elő. A termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, sütési és töltési műveleteket végez.</p> <p>Nemzetközi cukrászati trendeknek megfelelő termékeket készít. Megtervezi a félkész termékek készítési sorrendjét. elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és megtölti a desszertet, tortákat, minidesszerteket, pohárdesszerteket.</p> <p>Bonbonokat készít, s a termékhez csokoládét temperál, bonbon töltelékét készít, csokoládéhüvelyes és mártott bonbonokat készít.</p> <p>Hidegcukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.</p>
7.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	<p>10. évfolyam:</p> <p>Projekt módszer – 334 óra</p> <p>Bemutatás, szemléltetés – 45 óra (20 %)</p> <p>Gyakorlati feladatmegoldás – 179 óra (80%)</p> <p>11. évfolyam</p> <p>Projekt módszer – 372 óra</p> <p>Bemutatás, szemléltetés – 18 óra</p> <p>Gyakorlati feladatmegoldás – 75 óra</p>
7.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	Egyéni munka, páros munka, csoportmunka
7.1.5.	Óraszám:	10. évfolyam – 558 óra 11. évfolyam – 465 óra

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Cukrász

7.1.6.	A tanulási terület tartalma 10. évfolyam – 558 óra Megtanítandó és elsajátítandó témakörök, kapcsolódó foglalkozások megnevezése és azok száma:																										
Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöltségek tartósítása témakör: 40 óra																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Foglalkozások:</th> <th style="text-align: center;">Óraszám</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Krémelek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása - bemutatás</td> <td style="text-align: center;">7 óra</td> </tr> <tr> <td>Krémelek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása - gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">15 óra</td> </tr> <tr> <td>Krémelek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása - projekt</td> <td style="text-align: center;">18 óra</td> </tr> </tbody> </table>		Foglalkozások:	Óraszám	Krémelek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása - bemutatás	7 óra	Krémelek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása - gyakorlás	15 óra	Krémelek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása - projekt	18 óra																		
Foglalkozások:	Óraszám																										
Krémelek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása - bemutatás	7 óra																										
Krémelek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása - gyakorlás	15 óra																										
Krémelek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása - projekt	18 óra																										
Tészták és uzsonnasütemények készítése témakör: 132 óra																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Foglalkozások:</th> <th style="text-align: center;">Óraszám</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése - bemutatás</td> <td style="text-align: center;">13 óra</td> </tr> <tr> <td>Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése - gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">14 óra</td> </tr> <tr> <td>Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése - bemutatás</td> <td style="text-align: center;">7 óra</td> </tr> <tr> <td>Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése - gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">14 óra</td> </tr> <tr> <td>Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése - bemutatás</td> <td style="text-align: center;">7 óra</td> </tr> <tr> <td>Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése - gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">14 óra</td> </tr> <tr> <td>Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése - bemutatás</td> <td style="text-align: center;">7 óra</td> </tr> <tr> <td>Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése - gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">14 óra</td> </tr> <tr> <td>Vajas tésztából készült uzsonnasütemények készítése - bemutatás</td> <td style="text-align: center;">7 óra</td> </tr> <tr> <td>Vajas tésztából készült uzsonnasütemények készítése - gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">14 óra</td> </tr> <tr> <td>Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése - gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">21 óra</td> </tr> <tr> <td>Uzsonnasütemények készítése - projekt</td> <td style="text-align: center;">96 óra</td> </tr> </tbody> </table>		Foglalkozások:	Óraszám	Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése - bemutatás	13 óra	Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése - gyakorlás	14 óra	Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése - bemutatás	7 óra	Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése - gyakorlás	14 óra	Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése - bemutatás	7 óra	Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése - gyakorlás	14 óra	Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése - bemutatás	7 óra	Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése - gyakorlás	14 óra	Vajas tésztából készült uzsonnasütemények készítése - bemutatás	7 óra	Vajas tésztából készült uzsonnasütemények készítése - gyakorlás	14 óra	Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése - gyakorlás	21 óra	Uzsonnasütemények készítése - projekt	96 óra
Foglalkozások:	Óraszám																										
Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése - bemutatás	13 óra																										
Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése - gyakorlás	14 óra																										
Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése - bemutatás	7 óra																										
Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése - gyakorlás	14 óra																										
Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése - bemutatás	7 óra																										
Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése - gyakorlás	14 óra																										
Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése - bemutatás	7 óra																										
Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése - gyakorlás	14 óra																										
Vajas tésztából készült uzsonnasütemények készítése - bemutatás	7 óra																										
Vajas tésztából készült uzsonnasütemények készítése - gyakorlás	14 óra																										
Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése - gyakorlás	21 óra																										
Uzsonnasütemények készítése - projekt	96 óra																										
Tészták és sós teasütemények készítése témakör: 120 óra																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Foglalkozások:</th> <th style="text-align: center;">Óraszám</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása - bemutatás</td> <td style="text-align: center;">3 óra</td> </tr> <tr> <td>Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása - gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">3 óra</td> </tr> <tr> <td>Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából - bemutatás</td> <td style="text-align: center;">3 óra</td> </tr> <tr> <td>Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából - gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">14 óra</td> </tr> <tr> <td>Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése forrázott tésztából - bemutatás</td> <td style="text-align: center;">3 óra</td> </tr> <tr> <td>Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése forrázott tésztából - gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">14 óra</td> </tr> <tr> <td>Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából - bemutatás</td> <td style="text-align: center;">3 óra</td> </tr> <tr> <td>Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából - gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">13 óra</td> </tr> <tr> <td>Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése - projekt</td> <td style="text-align: center;">64 óra</td> </tr> </tbody> </table>		Foglalkozások:	Óraszám	Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása - bemutatás	3 óra	Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása - gyakorlás	3 óra	Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából - bemutatás	3 óra	Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából - gyakorlás	14 óra	Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése forrázott tésztából - bemutatás	3 óra	Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése forrázott tésztából - gyakorlás	14 óra	Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából - bemutatás	3 óra	Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából - gyakorlás	13 óra	Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése - projekt	64 óra						
Foglalkozások:	Óraszám																										
Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása - bemutatás	3 óra																										
Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása - gyakorlás	3 óra																										
Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából - bemutatás	3 óra																										
Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából - gyakorlás	14 óra																										
Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése forrázott tésztából - bemutatás	3 óra																										
Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése forrázott tésztából - gyakorlás	14 óra																										
Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából - bemutatás	3 óra																										
Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából - gyakorlás	13 óra																										
Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése - projekt	64 óra																										

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Cukrász

Krémes készítmények előállítása témakör: 72 óra	
<u>Foglalkozások:</u>	Óraszám
Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása - bemutatás	1 óra
Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása - gyakorlás	1 óra
Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények – krémlap, sárgakrém, franciakrémés készítése - bemutatás	3 óra
Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények – krémlap, sárgakrém, franciakrémés készítése - gyakorlás	4 óra
Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése - bemutatás	3 óra
Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése - gyakorlás	4 óra
Krémes készítmények előállítása - projekt	56 óra
Édes teasütemények, mézések készítése témakör: 104 óra	
<u>Foglalkozások:</u>	Óraszám
Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása recept szerinti felhasználása - bemutatás	1 óra
Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása recept szerinti felhasználása - gyakorlás	1 óra
Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése - bemutatás	6 óra
Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése - gyakorlás	14 óra
Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése - bemutatás	2 óra
Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése - gyakorlás	7 óra
Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése - bemutatás	3 óra
Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése - gyakorlás	7 óra
Édes teasütemények, mézések készítése - projekt	63 óra
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése témakör: 90 óra	
<u>Foglalkozások:</u>	Óraszám
Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztás és recept szerinti felhasználása - bemutatás	1
Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztás és recept szerinti felhasználása - gyakorlás	1
Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy, Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése - bemutatás	5 óra
Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy, Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése - gyakorlás	14 óra
Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy-, puncs-, trüffel-, Sacher-, és formában sült gyümölcstorta készítése - bemutatás	5 óra
Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy-, puncs-, trüffel-, Sacher-, és formában sült gyümölcstorta készítése - gyakorlás	14 óra

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Cukrász

Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta é tejszínes joghurttorta készítése - bemutatás	3 óra
Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta é tejszínes joghurttorta készítése - gyakorlás	10 óra
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése - projekt	37 óra

4.1.7.	A tanulási terület tartalma 11. évfolyam – 465 óra Megtanítandó és elsajátítandó témakörök, kapcsolódó foglalkozások megnevezése és azok száma:
--------	--

Felverték és hagyományos cukrászati készítmények készítése témakör: 93 óra	
Foglalkozások:	Óraszám
Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával – bemutatás, gyakorlás	4 óra
Szeletek, tejszínes szeletek készítése – torták töltése szögletes alakban, nyomózsákkal kialakított szeletek, adagolt szeletek – bemutatás, gyakorlás	4 óra
Felvert lapokból készült tekercsek készítése – bemutatás, gyakorlás	2 óra
Minyonok készítése – bemutatás, gyakorlás	9 óra
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése - projekt	74 óra

Nemzetközi cukrászati termékek készítése témakör: 160 óra	
Foglalkozások:	Óraszám
Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerint felhasználása – bemutatás, gyakorlás	2 óra
Felverték: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése – bemutatás, gyakorlás	2 óra
Omlós tészták: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése – bemutatás, gyakorlás	2 óra
Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése – bemutatás, gyakorlás	2 óra
Betétek: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal – bemutatás, gyakorlás	2 óra
Roppanós rétegek készítése – bemutatás, gyakorlás	2 óra
Krémek: ganache készítése tejszínnel és gyümölcspürével – bemutatás, gyakorlás	2 óra
Mousse készítése, gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal – bemutatás, gyakorlás	2 óra
Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval – bemutatás, gyakorlás	2 óra
Vajkrémegek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése – bemutatás, gyakorlás	2 óra
Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek: rétegelt vágott, formában dermesztett, tartlette készítése – bemutatás, gyakorlás	2 óra
Nemzetközi trend szerint készülő torták készítése – bemutatás, gyakorlás	2 óra

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER

Cukrász

Minidesszertek: felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő desszertek készítése – bemutatás, gyakorlás	4 óra
Macaron készítése – bemutatás, gyakorlás	2 óra
Pohárdesszertek készítése-bemutatás, gyakorlás	2 óra
Nemzetközi cukrászati termékek készítése - projekt	128 óra
Bonbonok készítése témakör: 93 óra	
<u>Foglalkozások:</u>	Óraszám
Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása – bemutatás, gyakorlás	2 óra
csokoládé temperálása – bemutatás, gyakorlás	3 óra
csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése – bemutatás, gyakorlás	14 óra
Bonbonok készítése - projekt	74 óra
Hidegcukrászati termékek készítése témakör: 65 óra	
<u>Foglalkozások:</u>	Óraszám
Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása – bemutatás, gyakorlás	2 óra
Fagylalt szárazanyag tartalmának kiszámítása – bemutatás, gyakorlás	3 óra
Fagylaltkeveréké készítése, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrus fagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok készítése – bemutatás, gyakorlás	4 óra
Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból. Semifreddo készítése – bemutatás, gyakorlás	4 óra
Hidegcukrászati termékek készítése - projekt	52 óra
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása témakör: 62 óra	
<u>Foglalkozások:</u>	Óraszám
A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei – bemutatás, gyakorlás	4 óra
Hozzáadott cukor nélküli termékek készítése – bemutatás, gyakorlás	3 óra
Hozzáadott glutén nélküli termékek készítése – bemutatás, gyakorlás	3 óra
Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése – bemutatás, gyakorlás	3 óra
Tejcukormentes cukrászati termékek készítése – bemutatás – gyakorlás	3 óra
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása - projekt	44 óra

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Cukrász

7.2.1.	Megnevezése:	Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása
7.2.2.	Célja:	A képzés célja, hogy a tanuló rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges. A tanuló elsajátítja a cukrászati berendezések, gépek ismeretét, kezelését, programozását. Megismeri a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balsetmentes használatukat.
7.2.3.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	10. évfolyam: Projekt módszer – 42 óra Bemutató, szemléltetés – 5 óra Gyakorlati feladatmegoldás – 25 óra 11. évfolyam Projekt módszer – 50 óra Bemutató, szemléltetés – 2 óra Gyakorlati feladatmegoldás – 10 óra
7.2.4.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	Egyéni munka, páros munka
7.2.5.	Óraszám:	10. évfolyam – 72 óra 11. évfolyam – 62 óra
7.2.6.	A tanulási terület tartalma 10. évfolyam – 72 óra Megtanítandó és elsajátítandó témakörök, kapcsolódó foglalkozások megnevezése és azok száma:	
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése témakör: 72 óra		
Foglalkozások:		Óraszám
Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek - bemutató		2 óra
Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek - gyakorlás		7 óra
Aprító-gyúró, keverő-, habverő-, és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása - bemutató		2 óra
Aprító-gyúró, keverő-, habverő-, és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása - gyakorlás		7 óra
Berendezések, gépek és készülékek előkészítése - gyakorlás		7 óra
Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és technológiájának megfelelő programozása – gyakorlás		4 óra
Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és hibák jelentése - bemutató		1 óra
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése - projekt		42 óra

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Cukrász

--	--

7.2.7.	A tanulási terület tartalma 11. évfolyam – 62 óra Megtanítandó és elsajátítandó témakörök, kapcsolódó foglalkozások megnevezése és azok száma:
--------	---

Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése témakör: 62 óra	
<u>Foglalkozások:</u>	<u>Óraszám</u>
Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek - bemutatás	2 óra
Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek - gyakorlás	2 óra
Aprító-gyúró, keverő-, habverő-, és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása - bemutatás	2 óra
Aprító-gyúró, keverő-, habverő-, és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása - gyakorlás	1 óra
Berendezések, gépek és készülékek előkészítése - gyakorlás	1 óra
Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és technológiának megfelelő programozása – gyakorlás	1 óra
Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és hibák jelentése - bemutatás	1 óra
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése - projekt	50 óra

7.3.1.	Megnevezése:	Cukrászati termékek befejezése, díszítése
7.3.2.	Célja:	<p>A képzés célja, hogy a tanuló rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges.</p> <p>A tanuló elsajátítja a cukrászati termékek befejező műveleteit, melyek növelik a termék esztétikai értékét. A tanuló elsajátítja a termék bevonásával, díszítésével kapcsolatos technológiákat, megtanulja a termékek szeletelését, elsajátítja a különleges díszítési technikák alapjait.</p>
7.3.3.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	11.évfolyam Projekt módszer – 5,5 óra Bemutatás, szemléltetés – 5 óra Gyakorlati feladatmegoldás – 5 óra
7.3.4.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	Egyéni munka, páros munka
7.3.5.	Óraszám:	11. évfolyam – 15,5 óra

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER

Cukrász

7.3.6.	A tanulási terület tartalma 11. évfolyam – 15,5 óra Megtanítandó és elsajátítandó témakörök, kapcsolódó foglalkozások megnevezése és azok száma:																
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése témakör: 15,5 óra																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Foglalkozások:</th> <th style="text-align: center;">Óraszám</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Munkarajz készítése tortákról és formákról anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével - bemutatás</td> <td style="text-align: center;">1 óra</td> </tr> <tr> <td>Munkarajz készítése tortákról és formákról anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével - gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">1 óra</td> </tr> <tr> <td>Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése - bemutatás</td> <td style="text-align: center;">2 óra</td> </tr> <tr> <td>Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése - gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">2 óra</td> </tr> <tr> <td>Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése, díszítése, előre megadott vagy saját kezű tervek alapján - bemutató</td> <td style="text-align: center;">2 óra</td> </tr> <tr> <td>Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése, díszítése, előre megadott vagy saját kezű tervek alapján - gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">2 óra</td> </tr> <tr> <td>Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése - projekt</td> <td style="text-align: center;">5,5 óra</td> </tr> </tbody> </table>		Foglalkozások:	Óraszám	Munkarajz készítése tortákról és formákról anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével - bemutatás	1 óra	Munkarajz készítése tortákról és formákról anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével - gyakorlás	1 óra	Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése - bemutatás	2 óra	Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése - gyakorlás	2 óra	Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése, díszítése, előre megadott vagy saját kezű tervek alapján - bemutató	2 óra	Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése, díszítése, előre megadott vagy saját kezű tervek alapján - gyakorlás	2 óra	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése - projekt	5,5 óra
Foglalkozások:	Óraszám																
Munkarajz készítése tortákról és formákról anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével - bemutatás	1 óra																
Munkarajz készítése tortákról és formákról anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével - gyakorlás	1 óra																
Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése - bemutatás	2 óra																
Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése - gyakorlás	2 óra																
Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése, díszítése, előre megadott vagy saját kezű tervek alapján - bemutató	2 óra																
Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése, díszítése, előre megadott vagy saját kezű tervek alapján - gyakorlás	2 óra																
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése - projekt	5,5 óra																

8. Projektek

8.1.	Projekt címe	Készítsen Dobos tortát!
	Ágazat	Turizmus-vendéglátás
	Képzési szint:	szakirányú oktatás
	Évfolyam:	10. évfolyam
	Projekt termék:	Dobos torta története – portfólió Dobos torta kalkulációja, termék készítésének leírása A Dobos torta készítéséhez szükséges gépek és berendezések, eszközök ismertetése - portfólió Dobos torta receptje idegen nyelven Dobos torta készítése
	Projekt célja:	A tanuló elsajátítja a hagyományos cukrászati termék cukrászati műveleteinek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termék befejezését, tárolását. Célja, olyan cukrásztermék létrehozása, amely megjelenésében, alapanyag-felhasználásban és ízében a legmagasabb minőséget prezentálja. Alkotómunkája során szem előtt tartja a megrendelők igényeit, a cukrászati trendeket, új technológiai megoldásokat és a változatos, innovatív módszereket. Tudatos szakemberként számítja ki a hozzávalók mennyiségét, árrendelést, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ. Szakszerűen használja a cukrászati munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket.

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER

Cukrász

		Betartja a munkavédelmi, a környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági előírásokat. Idegen nyelvű szakmai anyagokat olvas alapszinten, a szakmai alapszókincset ismeri.
	Projekt tartalma:	Kutatómunkát végez a hagyományos cukrászati termék, a Dobos torta történetéről. A termék receptúráját megismeri, a szükséges kalkulációt elvégzi számítógép segítségével. Előkészíti a nyersanyagokat, azokat kiméri és a terméket az előírásnak megfelelően elkészíti. Munkája során betartja a higiéniai-, balesetvédelmi előírásokat. A terméket a jellegének megfelelően díszíti, szeleteli, tálalja. A munkájáról fázisfotókat készít, a szükséges dokumentációt folyamatosan elvégzi. A szükséges gépeket, berendezéseket megfelelően kezeli. A termék elkészítését a tanult idegen nyelven leírja, a szakkifejezéseketigyűjti.
	Projekt anyagigénye:	PONTOS ÖSSZEG
	Munkaformák:	részben önállóan végezhető
	Órakeret:	Cukrászati termékek készítése – 34 óra (334-ből) Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása – 3 óra (42-ből)

A tanulási területhez/projekthez tartozó tanulási eredmények

Ssz .	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok	Önállóság és felelősség mértéke	Szakmához kötődő digitális kompetenciák
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.	receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése az interneten.
2.	Kiszámítja a termékkészítéshez szükséges mennyiségeket, kiméri a nyersanyagokat. Megtervezi az előkészítő műveleteket, az összetett cukrászati munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri az anyaghányad számítását a különböző mennyiségek esetében., a mennyiségi egységek átváltását. Ismeri a cukrászati anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az összetett munkafolyamatok előkészítésének folyamatát és lépéseit.	Szem előtt tartja a gazdaságos anyagfelhasználást, mérés közben törekszik az alapanyagok receptúrában szereplő pontosmennyiségi egységek szerinti előkészítésre.	Önállóan megtalálja és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.	Cukrászati receptek, árak, mennyiségek adatainak bevitele, számítások ellenőrzése. Digitális eszközök használata.
3.	Megtervezi az összetett cukrászati termékkészítő munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján a munkafolyamatok előkészítésének tervezését. Összesített	Törekszik a leghatékonyabb munkaművelti sorrend, munkafolyamat kiválasztására.	Önállóan megtalálja és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.	

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER

Cukrász

		anyaghányadok alapján ismeri a vételezendő anyaglista készítésének módszerét.			
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.	A berendezések, gépek, kisebb készülékek technológiai paraméterek alapján történő programozása.
11.	Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat készít. A termékekhez tésztákat készít, feldolgozza azokat, töltési és sütési műveleteket végez.	Ismeri a hagyományos alaptorták készítését.	Figyelmet fordít a hagyományos cukrászati termékek minőségére, elkészítésére, esztétikus megjelenésére.	Fontosnak tartja a cukrászati termékkészítési tradíciójának őrzését. Betartja a hagyományörző cukrászati termékek receptúráját, készítési módját.	Fázisfotókat rögzít digitális eszközön.
16.	Cukrászati termékek egyszerű díszítési és befejező műveleteit végzi.	Ismeri a hagyományos cukrászati termékek egyszerű díszítési műveleteit, valamint a termékhez tartozó szeletelést, adagolást, tálalást.	Precíz, kreatív, ízben harmonizáló felrakásos díszeket készít. Ügyel a szeletelés egyenletességére. Figyelemmel kíséri a díszítési technikák fejlődését, nyitott az új megoldások alkalmazására.	Tudatosan fejleszti esztétikai érzékét, figyeli a szakmai változásokat, trendeket és követi azokat.	új technológiák keresése az interneten.
18.	A cukrász anyagokat, tésztakészítő, süteménykészítő 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.	Idegen nyelvi ismereteit a világhálóról folyamatosan bővíti.

A projekt értékelése

Tanulóknak szánt feladatok, útmutatások	A projekt részfeladata	Értékelés módja
	A projekt részfeladatai során készíts fotókat, azokat dokumentáld, majd a portfóliódba használd fel!	Önértékelés (a kérdésre adott válaszok alapján) Szöveges értékelés Osztályzattal történő értékelés
Végezz kutatómunkát a Dobos torta történetéről, az eredeti receptről és az újabb trendi készítésekről!	Önértékelés (a kérdésre adott válaszok alapján) Szöveges értékelés	

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER

Cukrász

		Osztályzattal történő értékelés
	Az alaprecept alapján készítsd el a Dobos torta kalkulációját, állítsd össze a szükséges nyersanyag kosarat!	Önértékelés (a kérdésre adott válaszok alapján) Szöveges értékelés Osztályzattal történő értékelés
	Készítsd el a Dobos torta elkészítési menetét! A termék elkészítését idegen nyelven is készítsd el, gyűjtsd ki a torta készítéséhez szükséges nyersanyagok idegen nyelvi megfelelőjét, szükséges szakmai kifejezéseket! Használd fel a portfóliódba!	Önértékelés (a kérdésre adott válaszok alapján) Szöveges értékelés Osztályzattal történő értékelés
	Gyűjtsd össze, milyen berendezések, gépek, eszközök szükségesek a hagyományos cukrászati termék elkészítéséhez! Használd fel a portfóliódba!	Önértékelés (a kérdésre adott válaszok alapján) Szöveges értékelés Osztályzattal történő értékelés
	Készítsd el a Dobos tortát, díszítsd, szeleteld fel jellegének megfelelően!	Önértékelés (a kérdésre adott válaszok alapján) Szöveges értékelés Osztályzattal történő értékelés
	Ismertesd, milyen higiéniai és balesetvédelmi előírásokat kell a termék elkészítése során betartani!	Önértékelés (a kérdésre adott válaszok alapján) Szöveges értékelés Osztályzattal történő értékelés

9. Értékelés

	Előzetes tudásmérés (értékelés mód diagnosztikus formája):
9.1.	Előzetes tudásmérés: annak felmérése, hogy a szakirányú oktatásba kerülő tanuló képes-e a képzés során elsajátítandó tananyagegység követelményeinek teljesítésére. Az előzetes tudásmérés az adott tananyagegységben megszerezhető kompetenciákra terjed ki, melyet szóbeli kérdések és/vagy gyakorlati feladatok megoldásán keresztül mérünk fel képzési részenként. Megszerezhető minősítések: „ Megfelelt ” vagy „ Nem felelt meg ”. „Megfelelt” minősítéshez tartozó követelményszint: Legalább 41%-ot elérő eredmény.
	Képzés közbeni értékelés (értékelés mód fejlesztő formája):
9.2.	A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulászervezési feladatait segítse. A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai: visszakerdezés, gyakorlati feladatmegoldás, beszélgetés A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés , a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.
	Tanuló záró értékelése (értékelés mód szummatív formája):
9.3.	A záró értékelés tananyagegységenként történik a gyakorlati idő végén. Számonkérések formái: szóbeli és/vagy írásbeli és/vagy gyakorlati feladatok . Számonkérések tartalma: A tananyagegységek tartalma szerinti ismeretek, készségek, képességek . Megszerezhető érdemjegyek:példás(5), jó (4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1) Az elégséges érdemjegyhez tartozó követelményszint: Legalább 41%-ot elérő eredmény

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Cukrász

Készítette:

Dátum:

Érvényes: