

**Északi Agrárszakképzési Centrum**  
4400 Nyíregyháza, Semmelweis utca 15.

## KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési és kimeneti követelmény (KKK), illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés adatai

A KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNY megnevezése:	CUKRÁSZSEGÉD
A szakma azonosító száma:	4 1013 23 01 Cukrász szakma/részsakma
Ágazat megnevezése:	TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS
Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	1013 Szálláshely-szolgáltatás, étkeztetés, vendéglátás
A képzési program intézményi nyilvántartási száma:	
A képzési program a szakképzésért felelős miniszter által 2020. május 18-án hivatalosan kiadott ( <a href="http://www.ikk.hu">www.ikk.hu</a> ) képzési és kimeneti követelmény alapján készült.	

2. A képzési és kimeneti követelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető részsakma adatai

Megnevezése:	CUKRÁSZSEGÉD
Szintjének besorolása:	
Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint:	3
A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint:	3
A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint:	2

3. A képzési és kimeneti követelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető részsakma és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése

A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető **Cukrászsegéd** részszakma a szakmajegyzékben szereplő **Cukrász** szakma képzési és kimeneti követelményében meghatározott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul. A részsakmáról kiállított szakmai bizonyítvány államilag elismert alapfokú végzettséget és szakképesítést tanúsít és legalább egy munkakör betöltésére képesít.

#### 4. A részsakma képzése során megszerezhető szakmai ismeretekkel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkaterület leírása

- Cukrászsegéd felügyelet mellett képes a cukrász munkáját segíteni.
- Előzetesen megmutatott és begyakorolt munkaműveleti feladatokat végez, a cukrászeszközöket ismeri, alkalmazni tudja.
- Munkáját egyszerű szerszámok vagy berendezések használatával végzi.
- Felügyelettel gépek kezelését végzi.
- Cukrászati anyagok, eszközök mozgatásában segít.
- Megismeri, megkülönbözteti az alapvető alapanyagokat, ismeri a tárolási követelményeiket.
- Irányítással előkészítő műveletekben segít, gyümölcsöt válogat, tisztít és darabol.
- Receptek szerint, utasítás mellett mérési műveleteket végez.
- Segít a tészta feldolgozási műveletekben, adagol, szúr, nyújt és tésztát formáz.
- Sütési műveleteket végez, ismeri a munkavégzéshez szükséges munkavédelmi, balesetvédelmi előírásokat.
- Képes egyszerű díszítő műveleteket elvégezni, díszítő elemeket ráhelyezni, kekszeket, teasüteményeket bevonó anyagba mártani, szóró anyagba forgatni.

#### 5. A képzés célja és célcsoportja

<p><b>A képzés célja:</b></p>	<p><b>Olyan szakemberek képzése, aki képes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiválasztani a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat.</li> <li>- Kimérni a cukrász termékkészítéshez szükséges nyersanyagok mennyiségeit, előkészítő műveleteket végezni.</li> <li>- Egyszerű tészta összeállító műveleteket végezni, keverni, dagasztani és habot verni.</li> <li>- Megadott receptúra alapján töltelékeket előkészíteni, összeállítani.</li> <li>- Különböző tésztákat formázni, alakítani a cukrászati technológiának megfelelően.</li> <li>- Cukrászati termékek elkészítéséhez kapcsolódó sütési műveleteket végezni.</li> <li>- Egyszerű kikészítő műveleteket végezni.</li> </ul>
-------------------------------	--

	- Az elkészült süteményeket, cukrászati késztermékeket tálni, csomagolni.
<b>A képzés célcsoportja:</b>	A 7. pontban meghatározott bemeneti feltételekkel rendelkező személyek, akik megfelelnek a programba való bekapcsolódás feltételeinek, illetve akik a közeljövőben cukrászsegéd munkakörben szeretnének elhelyezkedni. A képzés lehetőséget ad a munkaerő-piacról kiszorult, hátrányos helyzetű álláskeresőknél, pályamódosítóknak, munkanélkülieknek és második szakmát szerzőknek is.

## 6. A képzés során megszerezhető kompetenciák

A szakmai képzés eredményes elvégzése a képesítő bizonyítvány birtokában a képzésben résztvevő képes lesz:

- Felismerni a cukrászat alapvető alapanyagait.
- Ismerni a mennyiségi egységek átváltását, a mérési műveleteket.
- Alapszinten begyakorolt cukrászati részműveleteket elvégezni.
- Receptura szerint elkészíteni, összeállítani az egyes töltelékeket.
- Alapszinten elvégezni a tészta alakításának munkaműveleteit.
- Kezelné a sütő technikáját.
- A csokoládé melegítést szabályosan elvégezni.
- Szakszerűen becsomagolni a cukrászsüteményeket.

## 7. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

A képzésbe való bekapcsolódás feltételei	
<b>Iskolai előképzettség:</b>	Alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
<b>Szakmai előképzettség:</b>	Nem szükséges
<b>Egészségügyi alkalmassági követelmény:</b>	Szükséges
<b>Szakmai gyakorlat területe és időtartama:</b>	Nem szükséges
<b>Pályaalkalmassági vizsgálat</b>	Szükséges
<b>A részvétel követésének módja:</b>	A résztvevő által aláírt jelenléti ív, és/vagy elektronikus („e”) forma esetében a részvétel követésére alkalmas „e”-megoldás.
<b>Megengedett hiányzás mértéke:</b>	Tananyagegységenként 20 %

Egyéb feltételek	Támogatott képzések esetén a támogatási szerződésben/együttműködési megállapodásban, munkáltatói megrendelés esetén a megrendelővel kötött szolgáltatási szerződésben további feltételek szerepelhetnek. Ezen szerződésekben szereplő megengedett hiányzás az irányadó.
------------------	---

### 8. A tervezett képzési idő

A tervezett képzési idő:	600 óra
--------------------------	---------

### 9. Maximális csoportlétszám

Maximális csoportlétszám:	40 fő
---------------------------	-------

### 10. A képzés tananyagegységei és óraszámai

Sorszám	Tananyagegység megnevezése*	A tananyagegység tematikai egységei	Tananyagegység tematikai egységeinek az óraszám	Tananyag egység óraszám
1.	Előkészítés	<i>Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása</i>	130 óra	180 óra
		<i>Munkafolyamatok előkészítése</i> 50 óra	50 óra	
2.	Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	<i>Cukrászati berendezések- gépek ismerete, kezelése, programozása</i>	140 óra	140 óra
3.		<i>Töltelékek, krémek készítése</i>	60 óra	240 óra

	Cukrászati termékek készítése	Tészták és uzsonnasiütemények készítése	70 óra	
		Tészták és sós teasütemények készítése	70 óra	
		Krémes készítmények előállítása	40 óra	
4.	Cukrászati termékek befejezése, díszítése	Bevonatok készítése, alkalmazása	20 óra	40 óra
		Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	20 óra	
	Összesen:			600 óra

\*A tananyagegységek megnevezése és tartalma megegyezik az **Cukrász** szakma programtervében (PTT) meghatározott tanulási területek/tantárgyak elnevezésével és az azokban meghatározott szakmai tartalmakkal.

11. A képzés tananyagegységei, azok célja, tartalma, óraszám, a tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek és munkaformák, valamint a kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám

#### 11.1. Előkészítés

A tananyagegység sorszáma és megnevezése:	1. Előkészítés
A tananyagegység célja:	A képzésben résztvevő a tananyagegység eredményes teljesítésével képes legyen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját,</li> <li>- megismerni az anyagok technológiai szerepét,</li> <li>- elvégezni az előkészítő műveleteket,</li> <li>- kiszámítani az anyaghányadot,</li> <li>- kimérni a szükséges anyagokat,</li> <li>- előkészíteni a technológiai műveleteket.</li> </ul>
A tananyagegység óraszám:	180 óra

Szakértő szignója: *Dánódi*

<b>Beszámítható óraszám:</b>		A tananyagegység megvalósítása során alkalmazhatóak a távoktatás módszertani elemei, melyre a tananyagegység óraszámának kevesebb, mint 50 százalékáig van lehetőség.	
<b>Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul</b>			
<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>
Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.	Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi követelmények betartása	Teljesen önállóan
Kiszámítja a termékhez szükséges anyagmennyiséget, helyesen alkalmazza a mennyiségi egységeket.	Ismeri az anyaghányad-számítást különböző mennyiségek esetén, valamint a mennyiségi egységek átváltását.	Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi követelmények betartása	Teljesen önállóan
Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását és a mérés műveletét.	Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi követelmények betartása	Teljesen önállóan
Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.	Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi követelmények betartása	Teljesen önállóan

A rendelkezések, előrejelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet.	Ismeri az összesített anyaghányadok alapján vételezendő anyagok listájának készítését.	Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi követelmények betartása	Teljesen önállóan
Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a munkafolyamatok gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján történő előkészítését, tervezését	Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi követelmények betartása	Teljesen önállóan

**A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út**

<b>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák és képzési módszerek</b>	<p><b>Munkaformák:</b> blended learning személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás, önálló tanulás, frontális munka; csoportos és team munka; irányított egyéni munka.</p> <p><b>Módszerek:</b> elbeszélés és szemléltetés; magyarázat; oktató videó; irányított megfigyelés, elemzés megbeszélés; gyakorlati bemutatás; magyarázat; csoportos és egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás; gyakorlás; projektfeladat.</p>
<b>A tananyagegység tematikai egységei</b>	<b>A tematikai egység tartalmi elemei</b>
<b>Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása</b> 130 óra	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A munkafeladat megismerése</li> <li>- Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre</li> <li>- Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása</li> <li>- Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján</li> <li>- Anyagok mérése</li> </ul>
<b>Munkafolyamatok előkészítése</b> 50 óra	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelkezések és előrejelzések alapján</li> <li>- Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján</li> <li>- Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján</li> </ul>

Szakértő szignója: *Bánó*

<p>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek mérése és értékelése (a tanítási-tanulási folyamat közben fejlesztő és a tanítási-tanulási folyamat végén szummatív/minősítő céllal):</p>	<p>A tanítási-tanulási folyamat közben: szóbeli ellenőrző kérdések, szóbeli/írásbeli feladatok megoldása önállóan vagy az oktató irányításával. A tanítási-tanulási folyamat végén: tananyagegység záró mérése (lásd 12.1 pont). A mérés módszere: írásbeli/gyakorlati Időtartama: 45 perc</p>
<p>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak, internetes oldalak:</p>	
<p>A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:</p>	<p>A képzésben résztvevő hiányzása nem haladhatja meg a tananyagegység óraszámának 20 %-át. A tananyagegység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló feladatlap minimum 51 %-os szinten való teljesítése.</p>

## 11.2. Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása

<p>A tananyagegység sorszáma és megnevezése:</p>	<p><b>2. Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása</b></p>
<p>A tananyagegység célja:</p>	<p>A képzésben résztvevő a tananyagegység eredményes teljesítésével képes legyen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a technológiai műveletekhez alkalmazott gépek, berendezések balesetmentes használatára.</li> </ul>
<p>A tananyagegység óraszám:</p>	<p>140 óra</p>
<p>Beszámítható óraszám:</p>	<p>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazhatóak a távoktatás módszertani elemei, melyre a tananyagegység óraszámának kevesebb, mint 50 százalékáig van lehetőség.</p>
<p><b>Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul</b></p>	



Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Ismerteti a cukrászati berendezések sütő, hőközlő, hűtő és fagyasztó funkcióit. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	Ismeri a sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztó berendezések működését és tisztítási utasításait.	Együttműködő képesség, elővigyázatosság a fokozott balesetveszély felismerése.	Teljesen önállóan
Ismerteti a cukrászati gépek, készülékek (aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek) és kisebb készülékek működését. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	Ismeri az aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek és kisebb készülékek működését, valamint a tisztítási utasításokat.	Együttműködő képesség, elővigyázatosság a fokozott balesetveszély felismerése.	Teljesen önállóan
Előkészíti a berendezéseket, gépeket.	Ismeri a berendezések, gépek összeállítási, és üzembehelyezési utasításait.	Együttműködő képesség, elővigyázatosság a fokozott balesetveszély felismerése.	Teljesen önállóan
A berendezéseket, gépeket és készülékeket a biztonsági előírásoknak megfelelően kezeli, és a technológiának megfelelően programozza.	Ismeri a berendezések, gépek biztonsági előírásait, valamint a programozás paramétereit	Együttműködő képesség, elővigyázatosság a fokozott balesetveszély felismerése.	Teljesen önállóan
Felismeri és jelenti a berendezések és gépek hibáit.	Felismeri a berendezések és gépek hibalehetőségei	Együttműködő képesség, elővigyázatosság a fokozott balesetveszély felismerése.	Teljesen önállóan
<b>A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út</b>			
<b>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési</b>	<b>Munkaformák:</b> blended learning személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás, önálló tanulás frontális munka; csoportos és team munka; irányított egyéni munka.		

<p><b>módszerek és munkaformák</b></p>	<p><b>Módszerek:</b> elbeszélés és szemléltetés; magyarázat; oktató videó; irányított megfigyelés, elemzés megbeszélés; gyakorlati bemutatás; magyarázat; csoportos és egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás; gyakorlás; projektfeladat.</p> <p><i>A berendezések tisztítása, ápolása.</i>  <i>A cukrászati gépek, készülékek beüzemelése, működtetése./</i></p> <p><b>Projektfeladat:</b>  <i>A berendezéseket, gépeket és készülékeket a biztonsági előírásoknak megfelelően kezeli, és a technológiának megfelelően programozza.</i>  <i>A kijelzőpanel hibajelzéseinek felismerése.</i></p>
<p><b>A tananyagegység tematikai egységei</b></p>	<p><b>A tematikai egység tartalmi elemei</b></p>
<p><b>Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése</b> 140 óra</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek</li> <li>- Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása</li> <li>- Berendezések, gépek és készülékek előkészítése</li> <li>- Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása</li> <li>- Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése</li> </ul>
<p><b>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek mérése és értékelése (a tanítási-tanulási folyamat közben fejlesztő és a tanítási-tanulási folyamat végén szummatív/minősítő céllal):</b></p>	<p>A tanítási-tanulási folyamat közben: szóbeli ellenőrző kérdések, szóbeli/írásbeli feladatok megoldása önállóan vagy az oktató irányításával.</p> <p>A tanítási-tanulási folyamat végén: tananyagegység záró mérése (lásd 12.1 pont).</p> <p>A mérés módszere: írásbeli/gyakorlati</p> <p>Időtartama: 45 perc</p>
<p><b>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak, internetes oldalak:</b></p>	<p>-</p>
<p><b>A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:</b></p>	<p>A képzésben résztvevő hiányzása nem haladhatja meg a tananyagegység óraszámának 20 %-át.</p> <p>A tananyagegység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló feladatsor minimum 51 %-os szinten való teljesítése.</p>

### 11.3. Cukrászati termékek készítése

<b>A tananyagegység sorszáma és megnevezése:</b>		<b>3. Cukrászati termékek készítése</b>	
<b>A tananyagegység célja:</b>		A képzésben résztvevő a tananyagegység eredményes teljesítésével képes legyen - a cukrászati műveletek végrehajtására, a tészták és töltelékek elkészítésére, feldolgozására, a termékek sütésére.	
<b>A tananyagegység óraszám:</b>		240 óra	
<b>Beszámítható óraszám:</b>		A tananyagegység megvalósítása során alkalmazhatóak a távoktatás módszertani elemei, melyre a tananyagegység óraszámának kevesebb, mint 50 százalékáig van lehetőség.	
<b>Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul</b>			
<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>
Töltelékeket, krémekeket készít (uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes és hagyományos cukrászati készítményekhez). Gyümölcsöket, zöldségeket tartósít. Ismeri a gyümölcstöltelékek, gyümölcsök és zöldségek tartósítási folyamatát.	Ismeri az olajos magvakból készült töltelékek, túró-töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncstöltelék és tejszínrémek készítését	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	A cukrász folyamatos irányítása és felügyelete mellett.
Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, majd egyenletes nagyságban és tömegben feldolgozza őket. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket	Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, omlós élesztős tészta, vajas tészta,	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	A cukrász folyamatos irányítása és felügyelete mellett.

állít elő, sütési műveleteket végez.	omlós tészta, nehéz felvert készítését és a tészták felhasználásával készült töltött és töltetlen uzsonnasütemények előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat.		
Sós teasüteményekhez tésztákat készít, egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz, töltött és töltetlen sós teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez. Ismeri a vajos tészta, a forrázott tészta és a sós omlós tészta készítését.	Ismeri a vajos tésztából készült töltött és töltetlen sós teasütemények, a forrázott tésztából készült, töltött sós teasütemények, a sós omlós tésztából készült, valamint a töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó sütési hőfokokat és sütési módokat.	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	A cukrász folyamatos irányítása és felügyelete mellett.
Krémlapokat, tésztahüvelyeket előkészít, kisüt, majd ezekből krémes termékeket készít.	Ismeri a vajos tésztából készült krémes és tejszínes sütemények valamint a forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények készítését.	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	A cukrász folyamatos irányítása és felügyelete mellett.
Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez. Gyors érlelésű mézeskalácstésztát és	Ismeri az omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények készítését. Ismeri a gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrását,	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	A cukrász folyamatos irányítása és felügyelete mellett.

egyéb mézes termékeket készít	feldolgozását, sütését		
Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, tejszínes tortákat, szeleteket tekercseket, minyonokat, omlós desszerteket állít elő. A termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, sütési és töltési műveleteket végez	<p>Ismeri az alábbiak előállítását:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- könnyű és nehéz felverték,</li> <li>- hagyományos alaptorták (dobos-, Esterházy-, trüffel-, Sacher-puncs- és formában sült gyümölcstorta),</li> <li>- hagyományos tejszínes torták (oroszkrém, Fekete-erdő, tejszínes túró torta, tejszínes joghurt torta),</li> <li>- különleges ízesítésű üzleti specialitások, szeletek, (szögletes alakban töltött szeletek, nyomózsákkal alakított kardinális szelet, Somlói galuska)</li> <li>- tekercsek, minyonok (vágott szúrt és tésztahüvelyből 1-1 alaptermék) és omlós tésztából készült desszertek.</li> </ul>	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	A cukrász folyamatos irányítása és felügyelete mellett.
<b>A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út</b>			

<p><b>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek és munkaformák</b></p>	<p><b>Munkaformák:</b> blended learning személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás, távoktatás, önálló tanulás frontális munka; csoportos és team munka; irányított egyéni munka.</p> <p><b>Módszerek:</b> elbeszélés és szemléltetés; magyarázat; oktató videó; irányított megfigyelés, elemzés megbeszélés; gyakorlati bemutatás; magyarázat; csoportos és egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás; gyakorlás; projektfeladat.</p> <p><b>Csoport és team munka:</b> A töltelékek és a különböző tésztából készült sütemények készítésének megismerése és a tésztafélék elkészítése.</p> <p><b>Projektfeladat:</b> Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése az interneten.</p>
<p><b>A tananyagegység tematikai egységei</b></p>	<p><b>A tematikai egység tartalmi elemei</b></p>
<p><b>Töltelékek, krégek készítése</b> 60 óra</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Krégek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</li> <li>- Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése</li> <li>- Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése</li> <li>- Túrótöltelékek készítése</li> <li>- Sós töltelékek, készítése</li> <li>- Tojáskrégek: angolkrém, sárgakrém, tojashabkrém készítése</li> <li>- Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése</li> <li>- Vajkrégek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése</li> <li>- Tejszínszínt készítése, ízesítése</li> <li>- Puncstöltelék készítése</li> </ul>
<p><b>Tészták és uzsonnasütemények készítése</b> 70 óra</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása</li> <li>- Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése</li> <li>- Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése</li> <li>- Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelikes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése</li> <li>- Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése</li> <li>- Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése</li> <li>- Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése.</li> </ul>
<b>Tészták és sós teasütemények készítése 70 óra</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</li> <li>- Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése</li> <li>- Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából</li> <li>- Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából</li> <li>- Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából</li> </ul>
<b>Krémes készítmények előállítása 40 óra</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</li> <li>- Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakrémes készítése</li> <li>- Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése</li> </ul>
<b>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek mérése és értékelése (a tanítási-tanulási folyamat közben fejlesztő és a tanítási-tanulási folyamat végén szummatív/minősítő céllal):</b>	<p>A tanítási-tanulási folyamat közben: szóbeli ellenőrző kérdések, szóbeli/írásbeli feladatok megoldása önállóan vagy az oktató irányításával. A tanítási-tanulási folyamat végén: tananyagegység záró mérése (lásd 12.1 pont).</p> <p>A mérés módszere: gyakorlati</p> <p>Időtartama: 100 perc</p>
<b>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak, internetes oldalak:</b>	-

<p><b>A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:</b></p>	<p>A képzésben résztvevő hiányzása nem haladhatja meg a tananyagegység óraszámának 20 %-át.</p> <p>A tananyagegység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló feladatsor minimum 51 %-os szinten való teljesítése.</p>
---	---

#### 11.4. Cukrászati termékek befejezése, díszítése

<p><b>A tananyagegység sorszáma és megnevezése:</b></p>	<p><b>4. Cukrászati termékek befejezése, díszítése</b></p>
<p><b>A tananyagegység célja:</b></p>	<p>A képzésben résztvevő a tananyagegység eredményes teljesítésével képes legyen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A cukrászati termékek befejező műveleteinek elvégzésére /termékek bevonása, egyszerű díszítése/.</li> <li>- a termékek esztétikus szeletelésére, valamint a különböző díszítési technikák elvégzésére.</li> </ul>
<p><b>A tananyagegység óraszám:</b></p>	<p>40 óra</p>
<p><b>Beszámítható óraszám:</b></p>	<p>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazhatóak a távoktatás módszertani elemei, melyre a tananyagegység óraszámának kevesebb, mint 50 százalékáig van lehetőség.</p>

#### Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
<p>Bevonatokat készít, és/vagy a hozzávalókat alkalmassá teszi a cukrászati termékek bevonására.</p>	<p>Ismeri a baracklekvár bevonat, a zselékészítés módszerit, a fondánmelegítés és -hígítás szabályait, a csokoládémelegítés,</p>	<p>Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.</p>	<p>A cukrász folyamatos irányítása és felügyelete mellett.</p>

Szakértő szignója: *Dahodiu*



	- hígítás, -temperálás szabályait. A nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújtt csokoládébevonat) készítését		
Cukrászati termékeket bevon, díszít, szeletel, adagol, tálal. Különböző díszítési technikákat alkalmaz, egyszerű díszítési és befejező műveleteket végez.	Ismeri az egyszerű díszítési műveletek (bevonás, szórás, burkolás, fecskendezés, felrakás, formázás) alkalmazását. Ismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek, a nemzetközi cukrászati termékek és a hidegcukrászati termékek befejező műveleteit, valamint a termékekhez tartozó szeletelés, adagolás, tálalás szabályait	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	A cukrász folyamatos irányítása és felügyelete mellett.
<b>A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út</b>			
<b>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek és munkaformák</b>	<p><b>Munkaformák:</b> blended learning személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás, távoktatás, önálló tanulás frontális munka; csoportos és team munka; irányított egyéni munka.</p> <p><b>Módszerek:</b> elbeszélés és szemléltetés; magyarázat; oktató videó; irányított megfigyelés, elemzés megbeszélés; gyakorlati</p>		

	<p>bemutatás; magyarázat; csoportos és egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás; gyakorlás; projektfeladat.</p> <p><i>Csoport és team munka:</i>  <i>Bevonatok készítése</i>  <i>Egyszerű díszítési műveletek gyakorlása</i>  <i>Instrukció alapján a projektmunka során önállóan dolgozza fel az ismereteket.</i></p>
<b>A tananyagegység tematikai egységei</b>	<b>A tematikai egység tartalmi elemei</b>
<b>Bevonatok készítése, alkalmazása</b> 20 óra	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</li> <li>- Baracklekvár-bevonat, zselé készítése</li> <li>- Fondán melegítése, hígítása</li> <li>- Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása</li> </ul>
<b>Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása</b> 20 óra	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével</li> <li>- Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel</li> <li>- Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval</li> <li>- Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval</li> <li>- Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)</li> <li>- Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után</li> <li>- Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal</li> <li>- Cukrászati termékek tálalása</li> </ul>
<p>A szükséges foglalkozások megnevezése: ld. A tananyagegység tematikai egységei</p> <p><b>A szükséges foglalkozások száma:</b> igazodva a képzés tervezett ütemezéséhez (jellemzően 4, 6, 8 órás foglalkozások kerülnek megvalósításra a képzésben résztvevők igényeinek megfelelően).</p>	
<b>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek mérése és értékelése (a tanítási-tanulási folyamat közben fejlesztő és a tanítási-tanulási folyamat végén szummatív/minősítő céllal):</b>	<p>A tanítási-tanulási folyamat közben: szóbeli ellenőrző kérdések, szóbeli/írásbeli feladatok megoldása önállóan vagy az oktató irányításával.</p> <p>A tanítási-tanulási folyamat végén: tananyagegység záró mérése (lásd 12.1 pont).</p>

	A mérés módszere: gyakorlati Időtartama: 45 perc
<b>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak, internetes oldalak:</b>	-
<b>A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:</b>	A képzésben résztvevő hiányzása nem haladhatja meg a tananyagegység óraszámának 20 %-át. A tananyagegység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló feladatsor minimum 51 %-os szinten való teljesítése.

## 12. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

A tanítási-tanulási folyamat végén tananyagegységenként kerül sor a képzésben résztvevők tanulási eredményének mérésére és értékelésére a Perfekt által kijelölt időpontban és helyszínen.

### 12.1 A tananyagegységek záró mérésének időtartama, módszere, formája, tartalma

#### 1. Előkészítés

Időtartama: 45 perc

A mérés módszere: írásbeli/gyakorlati (személyes jelenlétet biztosító forma, pl.: digitális alkalmazás, platform használata, hagyományos papíralapú mérés)

Formája: képző hatáskörébe utalt

Tartalma: a szakmai követelmények megadott témaköreinek mindegyike.

#### 2. Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása

Időtartama: 45 perc

A mérés módszere: írásbeli/gyakorlati (személyes jelenlétet biztosító forma, pl.: digitális alkalmazás, platform használata, hagyományos papíralapú mérés)

Formája: képző hatáskörébe utalt

Tartalma: a szakmai követelmények megadott témaköreinek mindegyike

#### 3. Cukrászati termékek készítése

Időtartama: 100 perc

A mérés módszere: gyakorlati - (személyes jelenlétet biztosító forma, pl.: digitális alkalmazás, platform használata, hagyományos vagy interaktív módszer)

Formája: képző hatáskörébe utalt

Tartalma: a szakmai követelmények megadott témaköreinek mindegyike

#### **4. Cukrászati termékek befejezése, díszítése**

Időtartama: 45 perc

A mérés módszere: gyakorlati - (személyes jelenlétet biztosító forma, pl.: digitális alkalmazás, platform használata, hagyományos vagy interaktív módszer)

Formája: képző hatáskörébe utalt

Tartalma: a szakmai követelmények megadott témaköreinek mindegyike

#### **12.2. A tananyagegységek záró mérésének értékelése, a tanúsítvány kiadásának feltétele, sikertelen mérés ismétlésének lehetősége**

A tananyagegységhez kapcsolódó tanulási eredmények mérése akkor eredményes, ha az írásbeli és gyakorlati feladatokat a képzésben részt vevő tanegységenként külön-külön legalább 51 %-os szinten teljesíti.

Az értékelés megfelelt és nem megfelelt minősítésű.

Amennyiben a tananyagegységek tanulási eredményének mérése megfelelt minősítésű, a képző tanúsítványt állít ki a képzésben részt vevő részére.

A tanúsítvány a szakmai vizsgára bocsátás feltétele.

A tanulási eredmények javító- és pótló méréseit 1 éven belül a képző által megjelölt időpontban a mérésben részt vevő megismételheti.

A javító- pótló mérésre utasított, az eredményes tananyagegység mérésről *Tananyagegység záró igazolást* kaphat.

Az igazolást kérésre a tananyagegység szakmai követelményeinek mérését követően ki kell adni.

A tanúsítványt/igazolást a képző elektronikus úton vagy papíralapon bocsátja a mérésben részt vevő személy rendelkezésére.

#### **12.3 A dokumentumok kezelésének módja**

A képző által megbízott oktató készíti el az írásbeli feladatlapokat, a gyakorlati feladatsorokat és az értékelési útmutatót.

A mérésben részt vevők mérési eredményeit értékelő lapon vezetik.

A kijavított és értékelt feladatlapokat (interaktív mérés esetén az adathordozót) a képzés befejezését követő 1 évig meg kell őrizni.

A mérésben részt vevő élhet az általa megírt és értékelt feladatlap megtekintési jogával. Észrevétel esetén a panaszkezelési rendszerben foglaltaknak megfelelően kell eljárni.

#### **12.4. Az egyes tananyagegységek tanulási eredményének mérése alóli felmentés feltételei:**

A tananyagegység tanulási eredményének mérése alól az a képzésben résztvevő menthető fel, aki az előzetesen megszerzett tudását dokumentummal igazolni tudja és a dokumentum alapján egyértelműen megállapítható, hogy rendelkezik azokkal a kompetenciákkal, melyek a tananyagegység záró méréséhez/a képesítő vizsga sikeres teljesítéséhez szükségesek.

### 13. A képzésről szóló igazolás (tanúsítvány) kiadásának feltételei

<p><b>A képzésről szóló tanúsítvány kiadásának feltételei:</b></p>	<p>A szakmai képzés követelményeinek eredményes teljesítését tanúsítvány igazolja.</p> <p>A tanúsítvány kiadásának feltételei:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a képzésben résztvevő hiányzása tananyagegységenként nem haladja meg a minimális óraszám 20 %-át,</li> <li>- a képzésben résztvevő a tanulási eredmények mérésére szolgáló, a tananyagegységek szakmai követelményeinek mérését külön-külön minimum 51 %-os szinten teljesítette.</li> </ul>
--	--

### 14. A képzési program végrehajtásához szükséges személyi és tárgyi feltételek, valamint a képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja

<p><b>A képzési program végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</b></p>	<p>Oktatóként olyan személy alkalmazható, aki rendelkezik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy</li> <li>- érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy</li> <li>- kamarai mestervizsgával rendelkező személy.</li> </ul>
<p><b>A képzési program végrehajtásához szükséges személyi feltételek biztosításának módja:</b></p>	<p>Megbízási szerződés, munkaviszony, vállalkozási szerződés.</p>
<p><b>A képzési program végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</b></p>	<p>Tantermek, flipchart vagy tábla, íróeszközök (filc, kréta), projektor, laptop az alkalmazott módszertantól függően.</p> <p>Az ajánlott és kötelező irodalom és az egyéb információhordozók biztosítása a résztvevőkkel, illetve a megrendelő szervezettel történő előzetes megállapodás szerint.</p> <p><b>Eszközjegyzék (KKK 10.5.):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cukrász kéziszerszámok, eszközök</li> <li>- Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Műanyag tálak, mérőedények</li> <li>- Mérőberendezések</li> <li>- Rozsdamentes fém és fa munkaasztalok</li> <li>- Főzőberendezések</li> <li>- Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések</li> <li>- Asztali gyúró, keverő, habverő, gép</li> <li>- Botmixer</li> <li>- Aprító gép</li> <li>- Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések</li> <li>- Sütő, és kelesztő berendezések</li> <li>- Légkondicionáló</li> </ul>
A képzési program végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek biztosításának módja:	Tulajdonjog vagy bérleti szerződés vagy együttműködési megállapodás.
A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	----
A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	----

## 1. SZ MELLÉKLET

### A részzakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

#### Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

A részzakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

#### Projektfeladat

**A vizsgatevékenység megnevezése:** Cukrászati termékkészítés segítése

**A vizsgatevékenység leírása:**

A vizsgatevékenység gyakorlat helyszínén végzett tevékenységből és a gyakorlati tevékenységhez tartozó szakmai beszélgetésből áll

#### A) Vizsgarész:

**A gyakorlat helyszínén végzett tevékenység:**

A vizsgázó a cukrász folyamatos utasításai és felügyelete mellett a vizsgabizottság által megszabott előre begyakorolt tevékenységet végzi, a következő kötelező tevékenységek alapján:

- 1.) receptek szerint mérési műveleteket végez,
- 2.) előkészítő műveleteket végez,
- 3.) egyszerű töltelékeket, tésztákat készít, és egyszerű feldolgozási műveleteket végez,
- 4.) sütési műveleteket végez,
- 5.) a terméket sütés után, ha szükséges tölti és egyszerű díszítő műveletet végez tálaláshoz

**Időtartam:** 220 perc

#### B) Vizsgarész:

**A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés**

Szakmai beszélgetést folytat, az előkészítő műveletekről a termékkészítésről, a gépek eszközök balesetvédelmi előírásairól

**A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama:** 20 perc

**A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:** 240 perc

**A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül:** 100 %

**A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:**

„A” vizsgarészhez tartozó feladatok	Értékelési szempontok	Elérhető százalék
receptek szerint mérési műveleteket végez	mérés pontossága, receptek értelmezése	10
előkészítő műveleteket végez,	utasítások végrehajtása, technológiai műveletek betartása, alapanyagok előkészítése	20
egyszerű töltelékeket, tésztákat készít, és egyszerű	töltelék-készítés tésztakészítés feldolgozás higiéniai	25

feldolgozási műveleteket végez		
sütési műveleteket végez,	sütési időtartam betartása	20
a terméket sütés után, ha szükséges tölti és egyszerű díszítő műveletet végez tálaláshoz	töltés díszítés tálalás kikészítés higiénia	10
<b>„B” vizsgarészhez tartozó feladatok</b>	<b>Értékelési szempontok</b>	<b>Elérhető százalék</b>
szakmai beszélgetés	szakmai szókinccs, előírások ismerete technológiák bemutatása	15

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%- át elérte.

A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: szakképzett cukrász

A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Cukrászati kéziszerszámok, eszközök
- Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
- Műanyag tálak, mérőedények
- Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok
- Főzőberendezések
- Mérőberendezések
- Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések
- Asztali gyúró, keverő, habverő, gép
- Aprítógép
- Botmixer
- Sütő, és kelesztő berendezések

A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: --

A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A vizsgázó a termékek elkészítéséhez receptmappát, szakmai leírást használhat, mobil telefon, internet használata nem megengedett.



<b>A képzési program előzetes minősítése megtörtént.</b>	
<b>Az előzetes minősítés helye és időpontja:</b>	Nyíregyháza, 2021. augusztus 15.
<b>Felnőttképzési szakértő</b>	
neve:	Várad Istvánné
a felnőttképzési szakértők nyilvántartásában szereplő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000360
aláírása:	<i>Várad István</i>

<b>Felnőttképző képviselőjére jogosult személy</b>	
neve:	
aláírása:	

## SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése	CUKRÁSZSEGÉD
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	Északi Agrárszakképzési Centrum Engedélyszáma:
<b>Szakértői megállapítások</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek.</li> <li>2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.</li> <li>3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva, és az összefűzésre úgy került sor, hogy annak szétválasztására sérülésmentesen nincs lehetőség.</li> </ol>	
Szakértői vélemény kelte	2021. augusztus 15.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Váradai Istvánné FSZ/2020/000360
Felnőttképzési szakértő aláírása	<i>Váradai István</i>